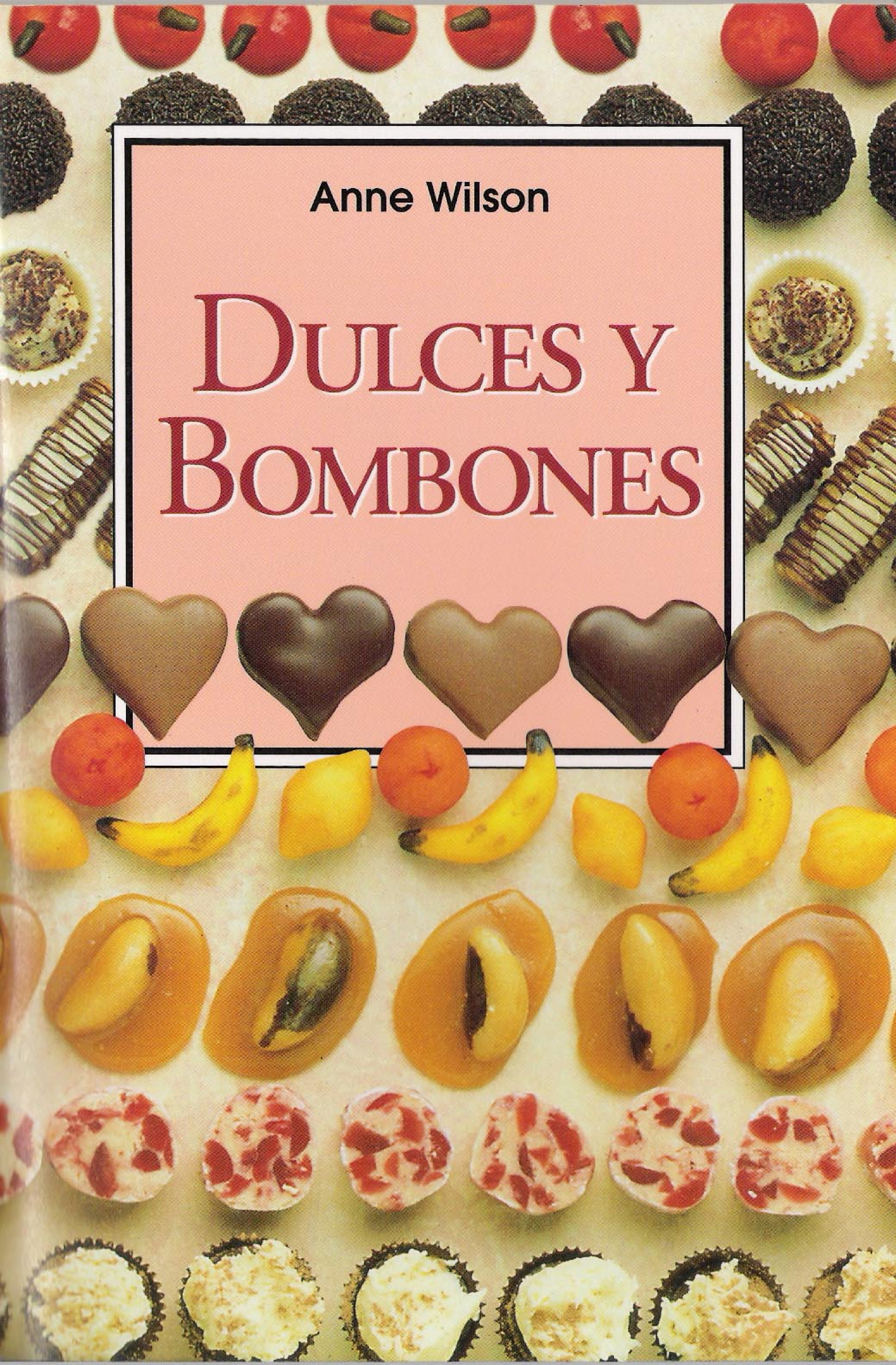

Anne Wilson
DULCES Y
BOMBONES

## Indicaciones prácticas

| Para principiantes | Para cocineros con poca experiencia | Para cocineros avanzados |
|---|---|---|
|  |  |   |

En esta obra las medidas se expresan en gramos y litros. Además, se emplea la taza como medida –con capacidad de 250 ml– tanto para ingredientes líquidos como sólidos. El peso medio de los huevos a emplear en las recetas es de 60 g. La capacidad y el peso de las conservas varían ligeramente según el producto y el fabricante, por lo que recomendamos escoger el que más se aproxime al indicado en la receta.

Unidades de medidas y abreviaturas

| | |
|---|---|
| Taza | = 250 ml |
| Cucharada | = cuchara sopera poco colmada o 20 ml |
| Cucharadita | = cucharilla de café rasa o 5 ml |
| g | = gramo |
| kg | = kilogramo |
| ml | = mililitro |
| l | = litro |



Murdoch Books® Australia., GPO Box 1203, Sydney NSW 2001
Titulo original: *Sweets and Chocolates*

© H KLICZKOWSKI-ONLYBOOK, S.L.
La Fundición, 15. Polígono Industrial Santa Ana
28529 Rivas-Vaciamadrid. Madrid
Tel.: +34 91 666 50 01
Fax: +34 91 301 26 83
onlybook@onlybook.com

Traducción del inglés: Nuria Caminero Arranz para LocTeam S.L., Barcelona
Redacción y maquetación: LocTeam S.L., Barcelona
Impresión y encuadernación: Sing Cheong Printing Co. Ltd.
Impreso en Hong Kong
ISBN 84-96048-93-4

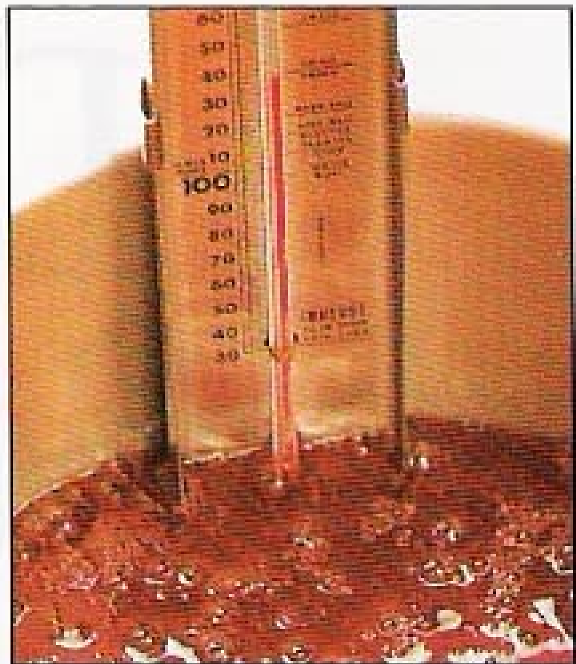
Encontrará información sobre éste y otros títulos de la editorial en nuestro catálogo:
www.onlybook.com

# Dulces y Bombones



# Dulces y bombones

Los dulces y los bombones son muy apreciados en todo el mundo; elaborarlos es realmente divertido, casi tanto como comérselos. En este libro encontrará recetas sencillas para principiantes y otras dignas del más experto confitero, pero todas ellas deliciosas. Antes de ponerse manos a la obra, lea detenidamente estas primeras páginas.



*Sumerja el depósito del termómetro para azúcar en el almíbar hirviendo.*



## Dulces: consejos básicos

La elaboración de dulces no tendrá secretos si respeta una serie de normas. Siga las indicaciones paso a paso y obtendrá óptimos resultados. Lea bien toda la receta antes de ponerse manos a la obra y no olvide preparar los utensilios e ingredientes necesarios. Preste también atención a los consejos de conservación de las golosinas confeccionadas. Debido a las altas temperaturas que alcanza el almíbar, deberá trabajar con especial cuidado. Utilice una cuchara de madera para remover y procure evitar las salpicaduras. Cuando retire el cazo del fuego, depositelo sobre una tabla de madera u otra superficie refractaria. No toque el cazo directamente con las manos ni introduzca los dedos en el almíbar, pues el azúcar caliente quema extremadamente (vea nota en la pág. 3.)

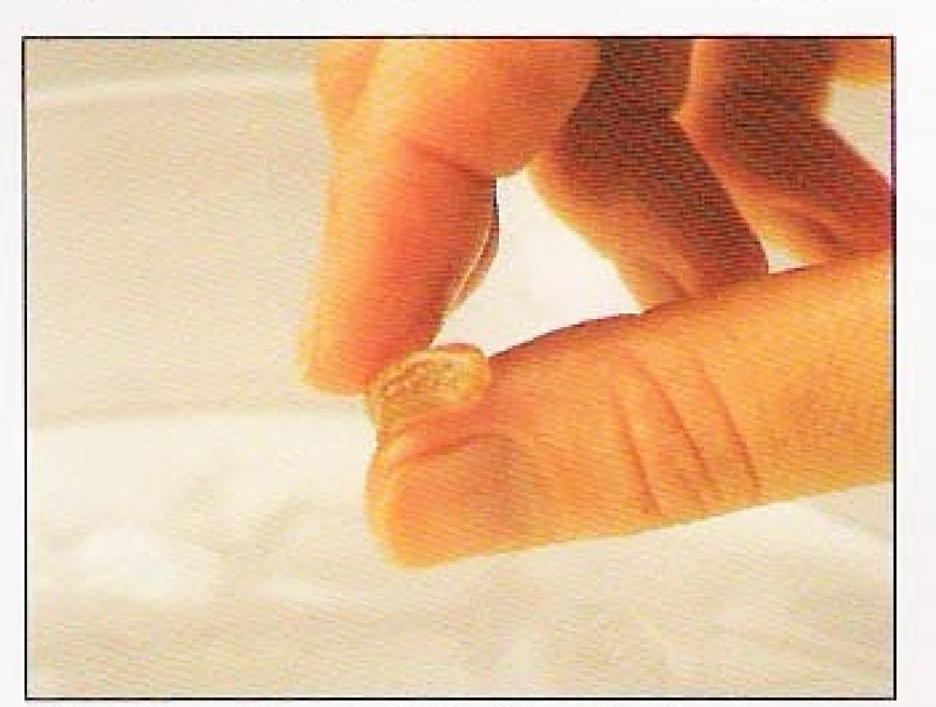
## Utensilios

Utilice cacerolas de fondo pesado y del tamaño indicado en la receta. Un termómetro especial para medir la temperatura del azúcar le será de gran ayuda, ya que le ahorrará el trabajo de comprobar el punto de cocción por otros medios más rudimentarios. Emplee uno con las inscripciones claras y bien visibles.

Una cuchara de madera con mango largo no conduce el calor y es además el instrumento más adecuado para remover el fudge. Para algunas recetas necesitará una batidora eléctrica.

Una placa grande de mármol es ideal para trabajar con masas de azúcar a altas temperaturas.

Todos los utensilios utilizados en este libro pueden adquirirse en almacenes, tiendas especializadas y en ciertos departamentos de los grandes almacenes.



*Almíbar. Fase de bola blanda: forma una bola blanda que se desliza entre los dedos.*



*Fase de bola dura: obtendrá una bolita sólida que mantiene su forma.*





## Elaboración del almíbar

El primer paso de muchas de las recetas consiste en preparar un almíbar. Para obtener un resultado satisfactorio, siga estas sencillas normas:

♦ El azúcar debe haberse disuelto antes de que la mezcla empiece a hervir.

♦ Elimine los cristales de azúcar adheridos a las paredes de la cacerola con un pincel de cocina humedecido. Si caen cristales en el almíbar, podría cristalizar.

♦ No remueva la mezcla después de que empiece a hervir, a no ser que se especifique lo contrario en la receta.

♦ Hierva el almíbar a la temperatura adecuada y retírelo del fuego de inmediato.

## Comprobación del estado del almíbar

Puede comprobar la temperatura del almíbar de dos modos:

**Mediante un termómetro especial para medir la temperatura del azúcar:** Cuando el azúcar haya empezado a hervir, coloque el termómetro en la cacerola con el depósito sumergido en el almíbar. Retire la cacerola del fuego en cuanto alcance la temperatura adecuada.

**Manualmente:** Cuando el almíbar hierva, sumerja una cucharadita del mismo en un recipiente con agua helada (use preferiblemente una cucharilla de mango largo). Moldee el almíbar en el agua e intente formar una bolita con los dedos.

♦ **Fase de hebra:** A una temperatura de 105°C adopta la forma de una hebra larga y muy blanda.

♦ **Fase de bola blanda:** A una temperatura de 115°C obtendrá una bolita blanda que se desliza entre los dedos.

♦ **Fase de bola dura:** A una temperatura de 122°C puede formar una bolita sólida que mantiene su forma.

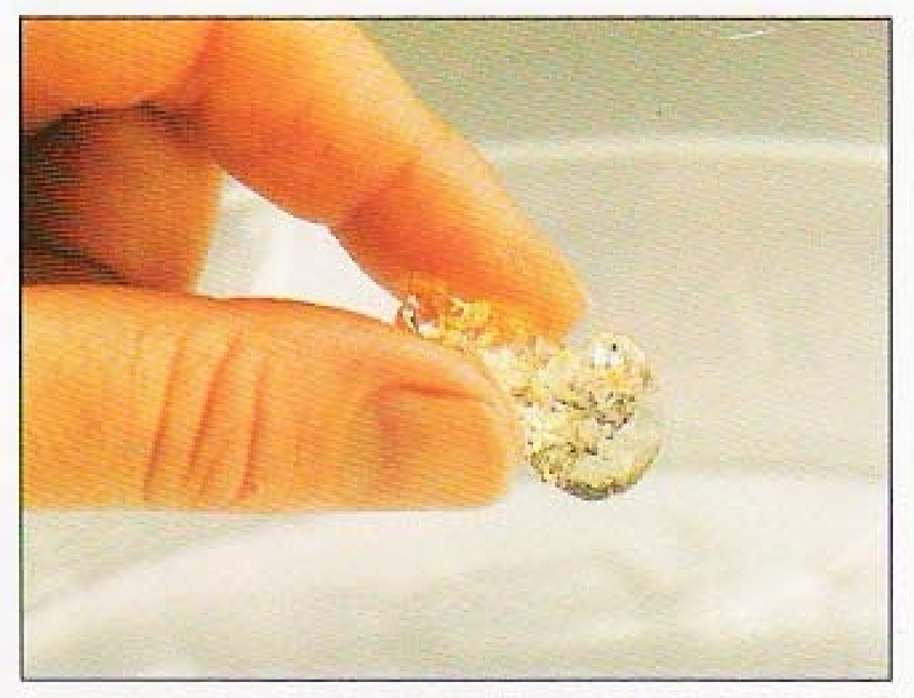
♦ **Fase de caramelo blando:** A una temperatura de 138°C adopta la forma de una masa quebradiza y pegajosa.

♦ **Fase de caramelo duro:** A una temperatura de 154°C adquiere una consistencia muy quebradiza y dura. Después de esta fase, el almíbar está a una temperatura demasiado alta para manipularlo con los dedos.

**Nota:** Si se quema, lave de inmediato la zona quemada con agua fría para retirar el almíbar adherido. Deje la zona quemada sumergida en agua fría 10 minutos.



*Fase de caramelo blando: el almíbar adopta la forma de una masa dura y pegajosa.*



*Fase de caramelo duro: adquiere una consistencia muy quebradiza y dura.*

# Bombones: conceptos básicos

Los granos de cacao son la materia prima del chocolate, pero los pasos necesarios desde el árbol hasta las tabletas de chocolate constituyen un largo proceso. Los granos se tuestan y se muelen, y el centro se tritura para obtener un líquido graso llamado licor de chocolate. Esto se trabaja hasta conseguir la manteca de cacao (que aporta al chocolate su delicioso sabor y sus cualidades de fusión), así como la torta de cacao, que se pulveriza para obtener el cacao en polvo. Mientras más se trabaje el chocolate, mejor y más suave será su sabor. En este libro se especifica el tipo de chocolate necesario para cada receta; no sólo si ha de ser blanco, negro o con leche, sino también si se trata de chocolate de cobertura, para cocinar o pepitas. La razón de ello es que existen diferentes tipos de chocolate, cada uno de los cuales es más adecuado para ser empleado de un modo en concreto. Algunos son más indicados para su consumo directo, mientras que otros se utilizan tan solo en repostería. A continuación se explican las características de los tipos de chocolate utilizados en las recetas de este libro.

♦ **Chocolate de cobertura:** Este es el chocolate más fácil de trabajar, puesto que contiene otras grasas además de la manteca de cacao y se solidifica a temperatura ambiente. Es ideal como cobertura. Utilice una marca con renombre por su calidad y buen paladar. Las pepitas de chocolate se elaboran a base de chocolate de cobertura.

♦ **Chocolate para cocinar:** Es el más indicado para tartas, salsas, glaseados, etc. Su sabor es deliciosamente dulce.

♦ **Chocolate negro:** Tiene un alto contenido en manteca de cacao y sólo el azúcar imprescindible para que su sabor sea agradable.

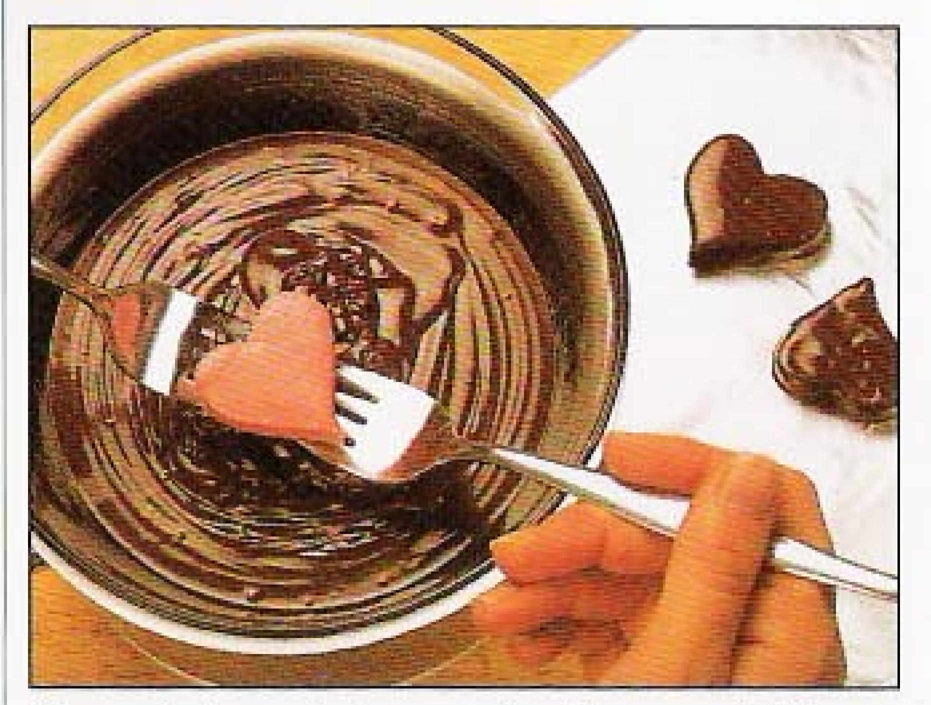
♦ **Chocolate con leche:** Es mejor para su consumo directo que para su uso en repostería. Tiene un alto contenido en azúcar, alrededor del 50%, leche y licor de chocolate.

♦ **Chocolate blanco:** Es el más difícil de trabajar por su inestabilidad, pero proporciona un agradable contraste de sabor y de color. Contiene manteca de cacao pero no cacao. Al solidificarse, no queda tan duro como otros tipos de chocolate.

## Utensilios

Todos los utensilios utilizados en este libro pueden adquirirse en bazares, tiendas especializadas y en ciertos departamentos de los grandes almacenes.

♦ A menudo necesitará una manga pastelera. Usted mismo puede hacer una muy fácilmente. Corte un cuadrado de 25 cm de papel encerado resistente y dóblelo por la mitad de manera que forme un triángulo. Coloque el lado más largo hacia usted, enrolle una esquina hacia en centro y péguelo con cinta adhesiva. Haga la misma



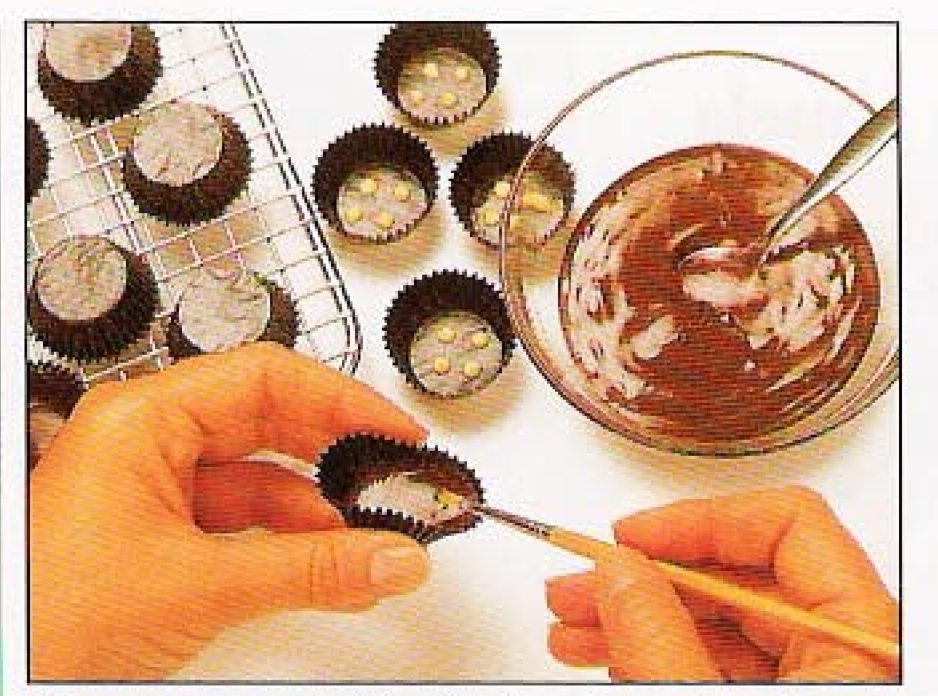
*Para cubrir un dulce con chocolate, sumérjalo en chocolate fundido con la ayuda de dos tenedores.*



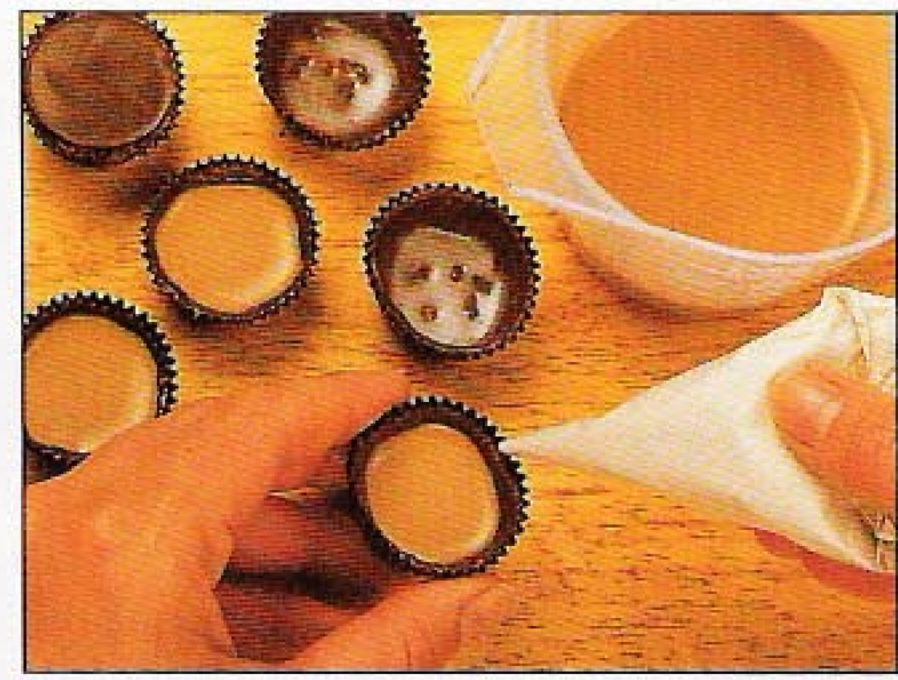
*Luego deje escurrir el chocolate sobrante dentro del cuenco.*







*Para preparar moldes de chocolate, pinte el interior de los moldes con chocolate fundido.*



*Para tapar las escudillas rellenas, unte el borde con chocolate y cubra con un disco de chocolate.*

operación con la otra esquina, pero enrollando hacia la parte opuesta. Rellene la manga de chocolate fundido, doble la parte superior y enróllela hacia abajo. Con unas tijeras corte la punta de la manga a la medida necesaria.

## Cómo trabajar con chocolate

Antes de empezar a fundir el chocolate, trocee la tableta con un cuchillo de cocina grande sobre una superficie seca. Si hace calor, meta el chocolate en el frigorífico unos momentos antes de trocearlo. Obtendrá mejores resultados si trabaja en un lugar fresco y seco.

El chocolate debe fundirse de forma gradual, de lo contrario se quemaría. No debe recibir el calor de forma directa; coloque el chocolate en un cuenco resistente al calor, dispóngalo sobre una cacerola de agua hirviendo, a fuego lento, y remueva hasta que se funda y quede fino. También puede utilizar un recipiente para baño María. Una vez se haya fundido el chocolate, remueva de vez en cuando para evitar que se enfríe la superficie.

Si, mientras está fundiendo el chocolate, éste entra en contacto con agua, se endurecerá y no se podrá trabajar. En caso de que esto ocurriese, déjelo aparte y comience de nuevo.

También puede fundir el chocolate en el horno microondas, a golpes de calor para evitar "zonas calientes" que podrían hacer que el chocolate se quemase.

El chocolate fundido puede emplearse de formas muy diversas. Puede bañar en él frutos secos u otros preparados para elaborar infinidad de dulces cubiertos de chocolate. Con la ayuda de dos tenedores, sumerja cada uno de los dulces en el chocolate, luego déjelos escurrir un poco dentro del cuenco y, por último, póngalos a secar en una superficie preparada previamente.

Para elaborar elegantes bombones, pinte de chocolate fundido el interior de moldecitos diversos con un pincel pequeño. Déjelos boca abajo sobre una rejilla para que se endurezcan. Una vez fríos, puede rellenarlos y retirar los moldes.

**Conservación**

Conserve el chocolate que no haya elaborado en un lugar seco a unos 16°C aproximadamente. Si la temperatura es demasiado alta puede aparecer una capa blanca de azúcar por encima. Envuelva los paquetes abiertos de chocolate con papel de aluminio o film transparente y manténgalos alejados de otros alimentos.

# Los dulces favoritos de la abuela

Caramelos y crocantes, fudge o dulces de miel; todas estas golosinas han llenado de ilusión a niños y adultos durante muchas generaciones. A pesar de que actualmente adelantos técnicos como el robot de cocina o el frigorífico nos permiten obtener estos dulces con rapidez, nada hay tan divertido como elaborarlos según la tradición.

## Fudge emborrachado

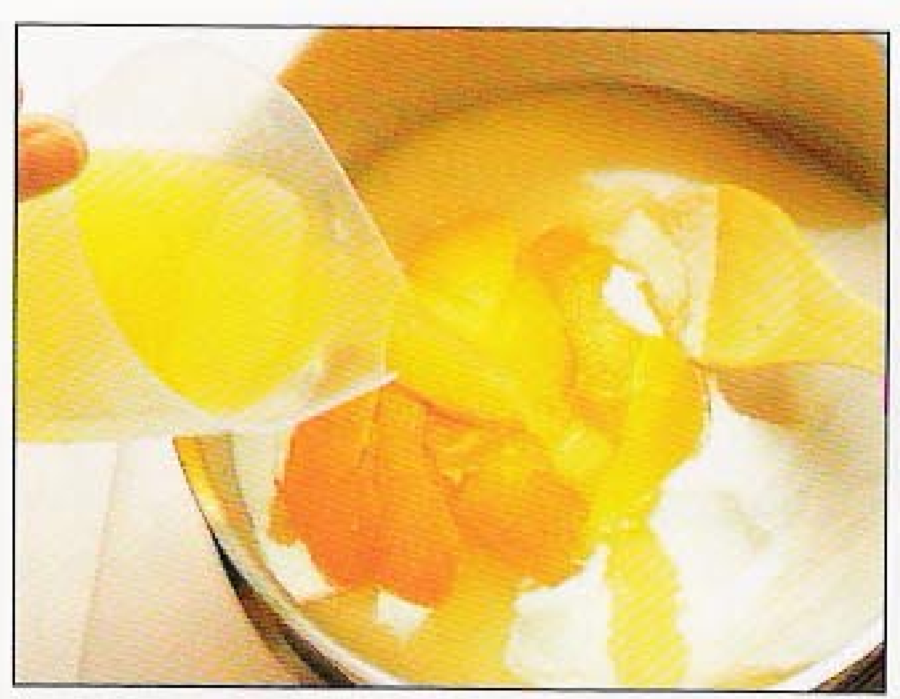
*Tiempo de preparación:*
10 minutos
*Tiempo de cocción:*
25 minutos
*Para 36 unidades*

*¾ taza de sultanas*
*2 cucharadas de ron*
*3 tazas de azúcar*
*2 cucharadas de jarabe de glucosa*
*1 taza de leche*
*90 g de mantequilla sin sal*

1 Unte con aceite o con mantequilla fundida un molde cuadrado para tartas de 20 cm de lado, forre la base y las paredes con papel de aluminio y engráselo.
2 Mezcle las sultanas con el ron y resérvelas.
3 Mezcle el azúcar, el jarabe de glucosa y la leche en una cacerola grande de fondo pesado. Caliéntelo a fuego medio, sin dejar de remover, hasta que se disuelva el azúcar pero sin que llegue a hervir. Elimine los cristales de azúcar adheridos a las paredes de la cacerola con un pincel de cocina humedecido. Llévelo a ebullición, baje entonces el fuego y deje hervir sin remover unos 20 minutos, o hasta que una cucharadita de la mezcla sumergida en agua fría alcance la fase de bola blanda (vea la pág. 3); o bien, si utiliza un termómetro para azúcar, hasta que alcance una temperatura de 115°C (vea la pág. 3). Retírelo del fuego de inmediato.
4 Agregue la mantequilla a la cacerola, pero no remueva. Deje reposar 5 minutos, incorpore a continuación las sultanas y bátalo todo hasta obtener una mezcla espesa y cremosa. Viértala en el molde preparado y deje enfriar. Una vez frío, corte el fudge en dados. Para conservarlo, guárdelo en un recipiente hermético, en un lugar fresco y alejado de la luz, hasta una semana.

*En el sentido de las agujas del reloj, desde la izquierda: Delicias turcas (pág. 8), Fudge emborrachado y Dulces de miel (pág. 9).*



*1. Para preparar las Delicias turcas, mezcle las cortezas, los zumos, el azúcar y el agua en una cacerola.*



*2. Elimine los cristales de azúcar adheridos a las paredes de la cacerola con un pincel de cocina humedecido.*

## Delicias turcas

*Tiempo de preparación:*
30 minutos + una noche en el frigorífico
*Tiempo de cocción:*
20 minutos
*Para 50 unidades*

*corteza de 1 limón mediano*
*corteza de 1 naranja mediana*
*¼ taza de zumo de naranja*
*2 cucharadas de zumo de limón*
*3 tazas de azúcar extrafino*
*½ taza de agua*
*2 cucharadas de gelatina*
*1 taza de agua, adicional*
*⅔ taza de fécula de maíz*
*3–4 gotas de agua de azahar o de rosas*
*colorante alimentario rojo*
*½ taza de azúcar glas*

1 Forre con papel de aluminio la base y las paredes de un molde cuadrado y hondo para tartas de 17 cm, de forma que sobresalga un poco de papel por los bordes. Unte el papel con aceite o con mantequilla derretida.

2 Retire toda la pielecilla blanca de las cortezas de limón y de naranja. Mezcle las cortezas, los zumos, el azúcar y el agua en una cacerola grande de fondo pesado. Caliéntelo a fuego medio removiendo hasta que el azúcar se disuelva por completo, pero sin que llegue a hervir. Elimine los cristales de azúcar adheridos a las paredes de la cacerola con un pincel humedecido. Llévelo a ebullición, baje el fuego y deje hervir sin remover unos 5 minutos, o hasta que una cucharadita de la mezcla sumergida en agua fría forme una hebra larga (vea la pág. 3); o bien, si utiliza un termómetro para azúcar, hasta que alcance una temperatura de 105°C (vea la pág. 3). Retírelo del fuego inmediatamente.

3 Mezcle la gelatina con ½ taza del agua adicional en un cuenco de vidrio pequeño. Coloque el cuenco sobre un recipiente con agua caliente y remueva hasta que se disuelva la gelatina. En otro cuenco pequeño, mezcle bien la fécula de maíz con el resto de agua hasta que quede fina.

4 Incorpore las mezclas de gelatina y de fécula al almíbar. Caliéntelo a fuego medio sin dejar de remover hasta que la mezcla hierva y se aclare. Agregue el agua aromatizada y unas gotas de colorante rojo.

5 Cuele la mezcla sobre el molde y nivele la superficie. Déjela en el frigorífico toda una noche. Cuando esté sólida, desmóldela tirando del papel de aluminio y despegue luego el papel con cuidado. Corte la masa en dados con un cuchillo afilado y páselos por azúcar glas. Para su conservación, disponga las Delicias turcas en capas separadas por hojas de papel encerado dentro de un recipiente hermético.

**Consejo**

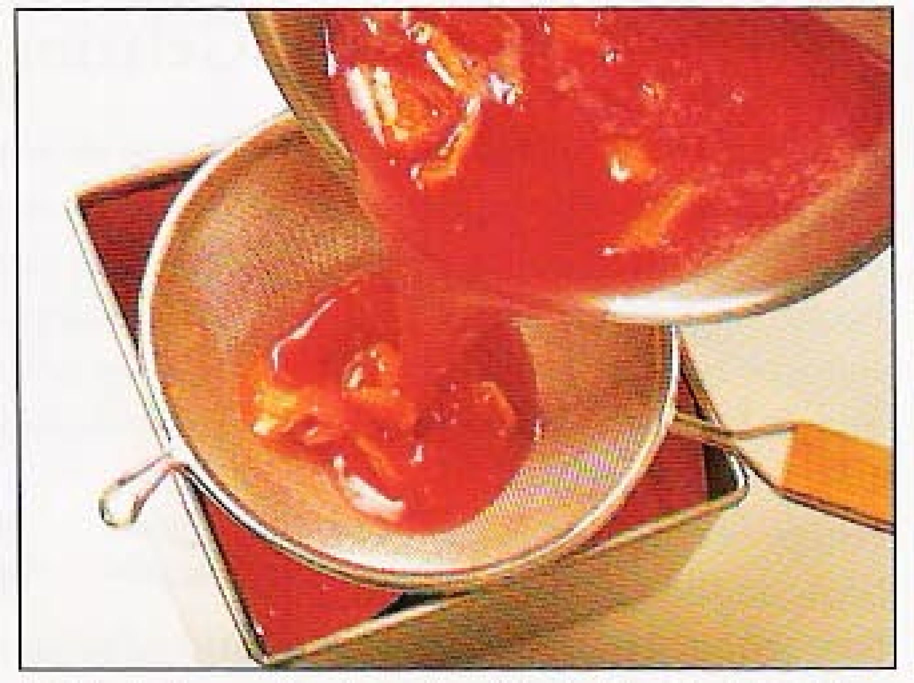
El azúcar extrafino es más fino que el azúcar de caña de uso común. Se disuelve con rapidez en mezclas y horneados; es también idóneo para la elaboración de merengue, aunque a veces se utiliza azúcar moreno para conseguir una textura más maleable.







*3. Incorpore las mezclas de gelatina y de fécula de maíz al almíbar.*



*4. Cuele la mezcla sobre el molde preparado. Cuando esté sólida, córtela en dados.*

## Dulces de miel

*Tiempo de preparación:*
10 minutos + 1½ horas en reposo
*Tiempo de cocción:*
23 minutos
*Para unas 28 unidades*

*1¾ tazas de azúcar*
*¼ taza de glucosa líquida*
*½ taza de agua*
*2 cucharaditas de bicarbonato de sosa*

1 Forre la base y las paredes de un molde rectangular de 27 x 18 cm con papel de aluminio y úntelo con aceite o con mantequilla derretida.

2 Mezcle el azúcar, la glucosa y el agua en una cacerola grande de fondo pesado y caliéntelo a fuego medio removiendo hasta que el azúcar se disuelva por completo, pero sin que llegue a hervir. Elimine los cristales de azúcar adheridos a las paredes de la cacerola con un pincel de cocina humedecido. Llévelo a ebullición, baje entonces el fuego ligeramente y deje hervir sin remover unos 8 minutos o hasta que la mezcla empiece a adquirir un tono dorado. Retírelo del fuego de inmediato.

3 Agregue el bicarbonato tamizado a la mezcla de azúcar. Remueva con una cuchara de madera hasta que deje de burbujear y el bicarbonato quede bien disuelto.

4 Vierta la mezcla con suavidad en el molde preparado y déjela en reposo 1½ horas aproximadamente, hasta que esté sólida. Saque la masa del molde, retire el papel de aluminio y trocéela. Puede conservar estos dulces en un recipiente hermético, en un lugar fresco y alejado de la luz, hasta 7 días.

**Consejo**

Al elaborar dulces, antes de verter la mezcla caliente en el molde, prepárelo y colóquelo en la posición en que lo dejará para que la masa se endurezca. No lo toque hasta pasados al menos 30 minutos, pues podría quemarse.

## Caramelos de mantequilla con nueces de Brasil

*Tiempo de preparación:*
10 minutos
*Tiempo de cocción:*
30 minutos
*Para unas 24 unidades*

*2 tazas de azúcar*
*½ taza de agua*
*2 cucharadas de glucosa líquida*
*125 g de mantequilla sin sal*
*1 cucharada de vinagre blanco*
*2 tazas (250 g) de nueces de Brasil enteras*

1 Forre dos placas de horno de 32 x 28 cm con papel de aluminio y unte el papel con mantequilla derretida o con aceite.

2 Mezcle el azúcar, el agua, la glucosa líquida, la mantequilla y el vinagre en una cacerola mediana de fondo pesado. Caliéntelo a fuego medio removiendo hasta que se deshaga la mantequilla y el azúcar se disuelva por completo, pero sin que llegue a hervir. Elimine los

## Caramelos

*Tiempo de preparación:*
10 minutos + 30 minutos en el frigorífico
*Tiempo de cocción:*
20 minutos
*Para 36 unidades*

*125 g de mantequilla*
*400 g de leche condensada*
*1 taza de azúcar extrafino*
*½ taza de jarabe de caña*

1 Forre con papel de aluminio la base y las paredes de un molde para tartas cuadrado y poco profundo de 17 cm de lado, de forma que el papel sobresalga un poco por los bordes. Unte el papel con aceite o con mantequilla derretida.
2 Mezcle la mantequilla, la leche condensada, el azúcar y el jarabe de caña en una cacerola mediana de fondo pesado. Caliéntelo a fuego lento, sin dejar de remover, hasta que el azúcar se disuelva por completo, pero sin que llegue a hervir. Llévelo entonces a ebullición y baje el fuego ligeramente. Siga removiendo constantemente unos 15 ó 20 minutos, hasta que el caramelo adquiera un color dorado oscuro (vea la nota).
3 Vierta la mezcla en el molde y nivele la superficie. Marque cuadrados en el caramelo con un cuchillo afilado y refrigérelo 30 minutos o hasta que esté sólido. Desmóldelo y córtelo siguiendo las marcas. Conserve los caramelos en un recipiente hermético en el frigorífico hasta 3 semanas.

**Nota:** Para evitar que el caramelo se queme, no deje de remover mientras se está haciendo ni ponga el fuego demasiado fuerte. Por otro lado, si el caramelo no está bien hecho, no se solidificará bien y quedará muy blando y pegajoso.

## Crocante de cacahuetes

*Tiempo de preparación:*
20 minutos
*Tiempo de cocción:*
15 minutos
*Para unos 500 g*

*2 tazas de azúcar*
*1 taza de azúcar moreno, ligeramente compacto*
*½ taza de jarabe de caña*
*½ taza de agua*
*60 g de mantequilla*
*2½ tazas de cacahuetes tostados sin sal*

1 Forre la base y las paredes de un molde plano para brazo de gitano de 30 x 25 x 2 cm con papel de aluminio o papel encerado y engrase el papel con aceite o mantequilla derretida.
2 Mezcle todo el azúcar, el jarabe y el agua en una cacerola grande de fondo pesado. Caliéntelo a fuego medio removiendo hasta que el azúcar se disuelva por completo, pero sin que llegue a hervir. Elimine los cristales de azúcar adheridos a las paredes de la cacerola con un pincel humedecido. Incorpore la mantequilla y siga removiendo hasta que se derrita. Llévelo a ebullición, baje el fuego ligeramente y deje hervir sin remover unos 15 ó 20 minutos, o hasta que una cucharadita de la mezcla sumergida en agua fría alcance la fase de caramelo blando (vea la pág. 3); o bien, si utiliza un termómetro para azúcar, hasta que alcance una temperatura de 138°C (vea la pág. 3). Retire la cacerola del fuego inmediatamente.
3 Agregue los cacahuetes y remueva suavemente con una cuchara de madera, inclinando la cacerola hacia los lados para que se mezcle mejor. Vierta la mezcla en el molde y nivele la superficie con una espátula de metal previamente untada con mantequilla.
4 Déjelo enfriar sobre una rejilla y, cuando el crocante esté prácticamente sólido, trocéelo. Guárdelo en un recipiente hermético en un lugar fresco y seco hasta 3 semanas.

**Nota:** Puede substituir los cacahuetes por cualquier otro fruto seco tostado sin sal.

## Nougat de guindas

*Tiempo de preparación:*
30 minutos
*Tiempo de cocción:* ninguno
*Para 26 unidades*



*¼ taza de leche condensada*
*1 cucharadita de sucedáneo de esencia de vainilla*
*1 cucharada de azúcar moreno*
*¾ taza de leche en polvo*
*⅔ taza de guindas, picadas*







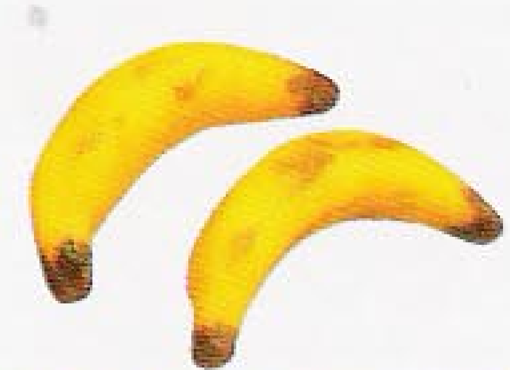
*Desde la izquierda: Nougat de guindas, Crocante de cacahuetes y Caramelos.*

1 Mezcle en un cuenco mediano la leche condensada, la vainilla y el azúcar. Añada la leche en polvo y las guindas y mézclelo todo bien con una cuchara de madera.
2 Vierta la mezcla sobre una superficie ligeramente espolvoreada con azúcar glas y amase hasta que quede fina. Divida la masa en dos y trabaje cada mitad con las palmas de las manos para formar dos tiras de 2,5 cm de diámetro. Espolvoréelas con azúcar glas adicional y déjelas en el frigorífico hasta que se endurezcan. Una vez sólidas, córtelas en trozos de 2,5 cm. Para su conservación, guarde los dulces en un recipiente hermético en el frigorífico hasta 2 semanas.

**Nota:** Una variación de esta receta consiste en utilizar una mezcla de guindas y nueces picadas.

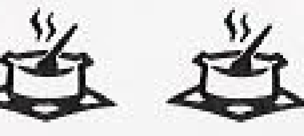
Hornee los dulces durante 10 minutos o hasta que queden crujientes y ligeramente dorados. Déjelos enfriar en la misma placa.
4 Coloque el chocolate en un cuenco pequeño resistente al calor y póngalo al baño María, removiendo hasta que se funda y quede fino. Retírelo entonces del fuego y déjelo enfriar un poco. Extienda el chocolate sobre la base de los florentinos con un cuchillo de hoja plana y colóquelos boca abajo en una rejilla hasta que estén sólidos. Guárdelos en un recipiente hermético en un lugar fresco y seco hasta 2 semanas.

**Nota:** Si lo desea, puede substituir las guindas por una mezcla de diversas frutas confitadas troceadas.



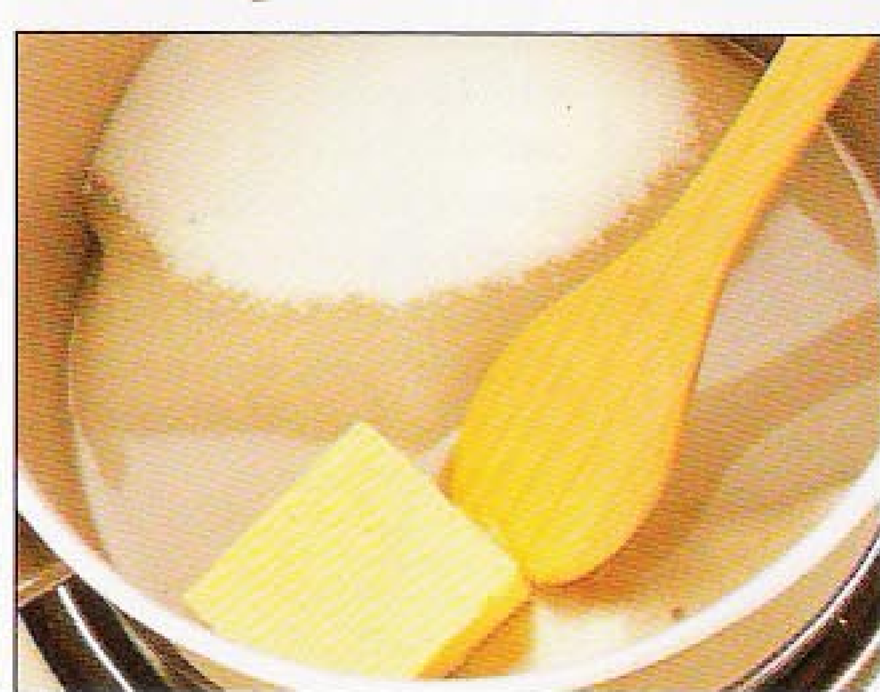
## Caramelos de menta

*Tiempo de preparación:*
1 hora
*Tiempo de cocción:*
15 minutos
*Para unas 30 unidades*

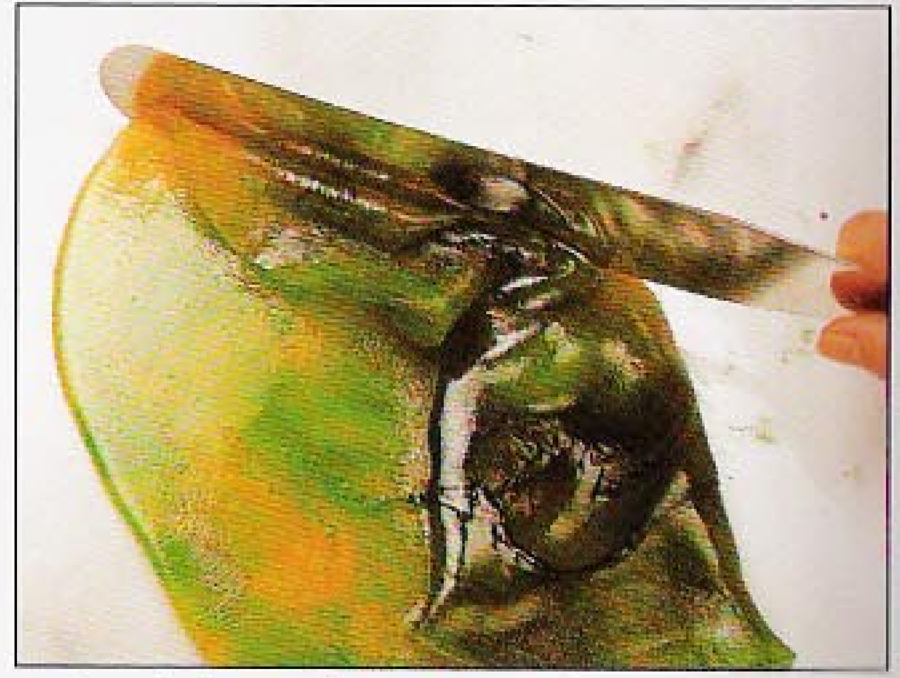


*2 tazas de azúcar*
*¼ taza de agua*
*50 g de mantequilla*
*1 cucharada de glucosa líquida*
*esencia de menta*
*colorante alimentario verde*

1 Unte con aceite una superficie grande de mármol.
2 Mezcle el azúcar, el agua, la mantequilla y la glucosa en una cacerola grande de fondo pesado. Caliéntelo a fuego medio removiendo hasta que el azúcar se disuelva por completo, pero sin que llegue a hervir. Elimine los cristales de azúcar adheridos a las paredes de la cacerola con un pincel de cocina humedecido. Llévelo a ebullición, baje entonces el fuego ligeramente y deje hervir sin remover unos 15 minutos, o hasta que una cucharadita de la mezcla sumergida en agua fría alcance la fase de caramelo blando (vea la pág. 3); o bien, si utiliza un termómetro para azúcar, hasta que alcance una temperatura de 138°C (vea la pág. 3). Retírelo del fuego inmediatamente y déjelo enfriar un poco.
3 Vierta la mezcla sobre la superficie de mármol y añádale unas gotas de esencia y de colorante. Cuando la mezcla empiece a enfriarse, vuelva los bordes hacia el centro con una espátula. Vaya repitiendo la misma operación hasta que la mezcla esté suficientemente fría para poder manipularla.
4 Forme tiras con el caramelo, enróllelas todas juntas y estire. Repita esta operación hasta que el caramelo empiece a endurecerse y a adquirir un tono más pálido. Con unas tijeras, córtelo en trozos de 2 cm y déjelos sobre el mármol hasta que estén duros. Para conservar los caramelos, guárdelos en un recipiente hermético en un lugar fresco y seco hasta 2 semanas.



*1. Para elaborar los Caramelos de menta, mezcle el azúcar, el agua, la mantequilla y la glucosa.*



*2. Cuando la mezcla empiece a enfriarse, vuelva los bordes hacia el centro.*





## Frutas de mazapán

*Tiempo de preparación:*
1 hora
*Tiempo de cocción:* ninguno
*Para unas 10-12 unidades*



*200 g de almendras molidas*
*1 taza de azúcar glas, tamizado*
*1 clara de huevo, poco batida*
*½ cucharadita de glucosa líquida*
*esencia de frutas, opcional*
*colorantes alimentarios*

1 Mezcle las almendras y el azúcar en un cuenco mediano. Forme un hueco en el centro e incorpore la clara de huevo mezclada con la glucosa. Remueva todo bien con una cuchara de madera. Si lo desea, añada alguna esencia. Vuelque la mezcla sobre la superficie de trabajo previamente espolvoreada con azúcar glas y amásela 5 minutos o hasta que quede fina y bastante seca. Cúbrala con film transparente y déjela en la nevera 15 minutos.
2 Divida el mazapán en 10 ó 12 trozos y moldee formas de frutas: plátanos, naranjas, manzanas, uvas y peras. Coloque las figuras en una bandeja y déjelas secar. Para darles el toque final, pinte las frutas con un colorante apropiado y deje que se sequen. Puede conservarlas en el frigorífico, tapadas, hasta 4 semanas.

## Bolitas al ron

*Tiempo de preparación:*
40 minutos
*Tiempo de cocción:*
3 minutos
*Para 30 unidades*

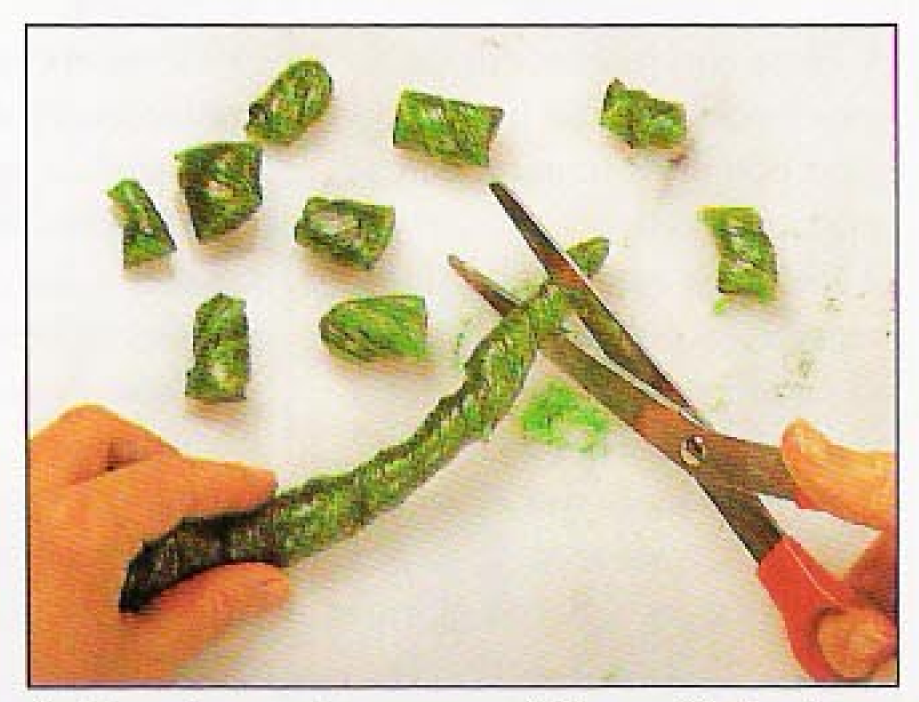


*250 g de pastel de chocolate, desmigado*
*¼ taza de nueces molidas*
*1 cucharada de jarabe de caña*
*1 cucharada de ron con una proporción de alcohol superior al 50%*
*80 g de mantequilla*
*1 cucharada de mermelada de mora*
*50 g de chocolate negro, rallado*
*½ taza de fideos de chocolate*

1 Forre una placa de horno de 32 x 28 cm con papel de aluminio.
2 Mezcle el pastel desmigado, las nueces, el jarabe y el ron en un cuenco mediano y forme un hueco en el centro.
3 Mezcle la mantequilla y la mermelada en un cazo pequeño. Caliéntelo a fuego lento hasta que se derrita y retírelo del fuego.
4 Incorpore la mezcla de mantequilla a la de pastel y remueva con una cuchara de madera hasta obtener una mezcla homogénea. Añádale el chocolate rallado y mézclelo todo bien.
5 Tome dos cucharaditas de la mezcla y forme una bola con las manos. Cúbrala de fideos de chocolate y colóquela en la placa preparada. Repita la operación con el resto de la mezcla y meta las bolitas en la nevera hasta que se endurezcan. Puede guardarlas en un recipiente hermético en el frigorífico hasta 3 semanas.



*3. Estire y enrolle el caramelo hasta que empiece a endurecerse y a adquirir un tono más pálido.*



*4. Corte el caramelo en trozos de 2 cm y déjelos sobre el mármol hasta que estén duros.*

# Dulces de fiesta

Los dulces caseros son garantía de éxito en las fiestas y estas recetas harán las delicias de todos los asistentes. Utilice papel transparente y lazos de colores para empaquetar los dulces, sin olvidarse de colocar los más blandos sobre bases firmes como bandejitas de cartón. Disponga también algunas golosinas en cestas o fuentes vistosamente decoradas. La mayoría de estas recetas pueden prepararse hasta con dos semanas de antelación.

## Caramelos fantasía

*Tiempo de preparación:* 10 minutos
*Tiempo de cocción:* 25 minutos
*Para unas 24 unidades*

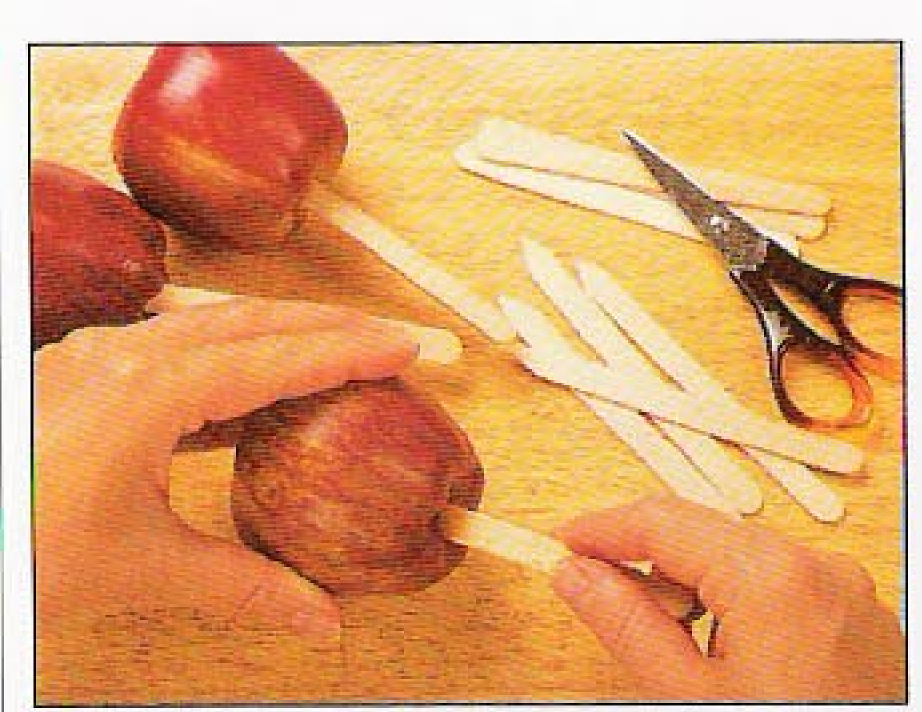
 

*4 tazas de azúcar*
*1 taza de agua*
*1 cucharada de vinagre*
*fideos y bolitas de colores o coco rallado, para decorar*

1 Forre con moldecitos de papel dos bandejas hondas para pastelitos (con capacidad para 12 tazas).
2 Mezcle el azúcar, el agua y el vinagre en una cacerola grande de fondo pesado (vea la nota). Caliéntelo a fuego medio removiendo hasta que el azúcar se disuelva por completo, pero sin que llegue a hervir. Elimine los cristales de azúcar adheridos a las paredes de la cacerola con un pincel de cocina humedecido. Llévelo a ebullición, baje entonces el fuego ligeramente y deje hervir sin remover unos 20 minutos, o hasta que una cucharadita de la mezcla sumergida en agua fría alcance la fase de caramelo blando (vea la pág. 3); o bien, si utiliza un termómetro para azúcar, hasta que alcance una temperatura de 138°C (vea la pág. 3). Retírelo del fuego de inmediato.
3 Vierta el caramelo en los moldecitos y decore a su gusto. Déjelo a temperatura ambiente hasta que esté sólido. Conserve los caramelos en un recipiente hermético en un lugar fresco y seco hasta 7 días.

**Nota:** Es necesario utilizar una cacerola de fondo pesado para que el caramelo no se queme.

*En el sentido de las agujas del reloj, desde arriba: Manzanas acarameladas, Nubes de azúcar tostadas (pág. 20) y Caramelos fantasía.*



1. Para preparar Manzanas acarameladas, inserte palitos de polos en la parte inferior de las manzanas.



2. Añada el crémor tártaro y el colorante alimentario rojo al caramelo.

## Manzanas acarameladas

*Tiempo de preparación:*
15 minutos
*Tiempo de cocción:*
20 minutos
*Para 15 unidades*

*15 manzanas rojas, pequeñas y muy crujientes*
*4 tazas de azúcar*
*1 taza de agua*
*½ cucharadita de crémor tártaro*
*3 cucharaditas de colorante alimentario rojo*

1 Forre una placa de horno de 32 x 38 cm con papel de aluminio y engráselo con aceite o con mantequilla derretida.
2 Limpie bien las manzanas con un paño limpio y seco. Inserte un palito de polos o una brocheta gruesa de madera en la parte inferior de cada manzana.
3 Mezcle el azúcar y el agua en una cacerola grande de fondo pesado y caliéntelo a fuego medio removiendo hasta que el azúcar se disuelva por completo, pero sin que llegue a hervir. Elimine los cristales de azúcar adheridos a las paredes de la cacerola con un pincel humedecido. Añada el crémor tártaro y el colorante alimentario. Llévelo a ebullición, baje el fuego y déjelo hervir sin remover 15 minutos, o hasta que una cucharadita de la mezcla sumergida en agua fría alcance la fase de caramelo blando (vea la pág. 3); o bien, si utiliza un termómetro para azúcar, hasta que alcance una temperatura de 138°C (vea la pág. 3). Retírelo del fuego.
4 Sumerja las manzanas en el caramelo, de una en una. Déjelas escurrir, dispóngalas sobre la placa y déjelas a temperatura ambiente hasta que se solidifique el caramelo. Para envolverlas use celofán y lazos de colores. Se conservan en buen estado 2 días.

**Nota:** Encontrará palitos de polos en algunas papelerías o en determinadas secciones de los grandes almacenes.

## Nubes de azúcar tostadas

*Tiempo de preparación:*
25 minutos
*Tiempo de cocción:*
3 minutos
*Para 36 unidades*

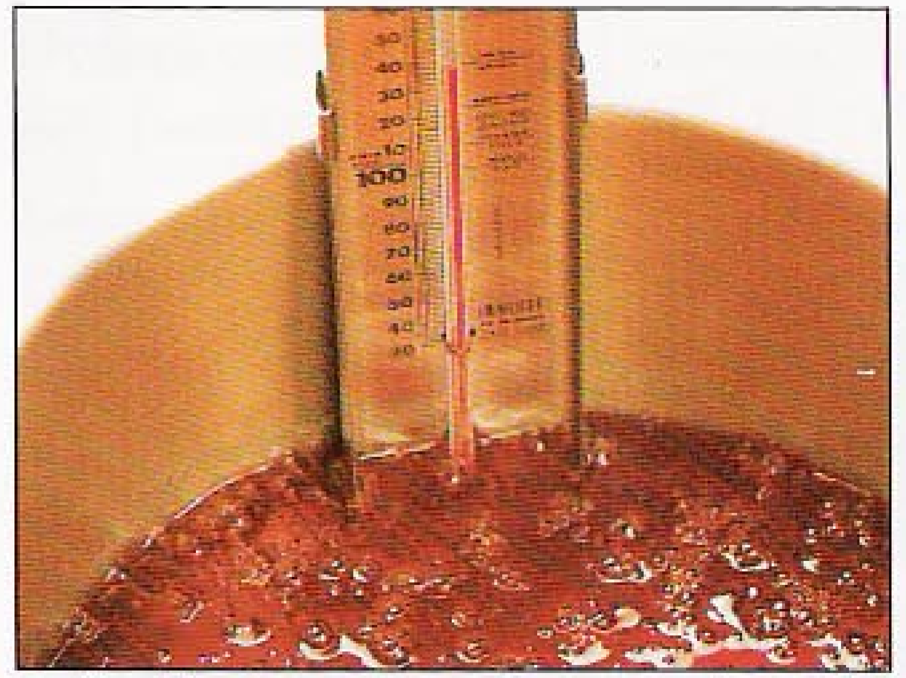
*1½ tazas de azúcar extrafino*
*½ taza de agua*
*5 cucharaditas de gelatina*
*½ taza de agua, adicional*
*1 cucharadita de sucedáneo de esencia de vainilla*
*¾ taza de coco rallado*

1 Forre con papel de aluminio un molde para tartas rectangular y poco profundo de 30 x 20 cm y unte el papel con aceite o mantequilla derretida.
2 Con una batidora eléctrica, bata el azúcar y el agua en un cuenco grande durante 3 min.
3 Mezcle la gelatina y el agua en un cuenco pequeño, colóquelo sobre agua caliente y remueva hasta que se disuelva. Incorpore la gelatina a la mezcla de azúcar y bata con la batidora eléctrica durante 10 minutos, hasta que la mezcla espese y tome un color blanco. Añada la esencia. Vierta la mezcla en el molde y extiéndala uniformemente. Déjela una noche a temperatura ambiente para que se solidifique.
4 Precaliente el horno a 180°C. Esparza el coco de forma uniforme sobre una bandeja de horno plana y hornéelo unos 3 minutos o hasta que se dore (vea la nota). Páselo a una fuente para que se enfríe.
5 Desmolde la masa y córtela en dados. Meta el coco tostado en una bolsa de plástico e introduzca unos cuantos dados de nube de azúcar. Agite para que queden bien cubiertos y repita la operación con los restantes. Guárdelos en un recipiente hermético, dispuestos en una única capa. Manténgalos en posición horizontal en un lugar fresco y oscuro. Se conservan hasta 7 días.

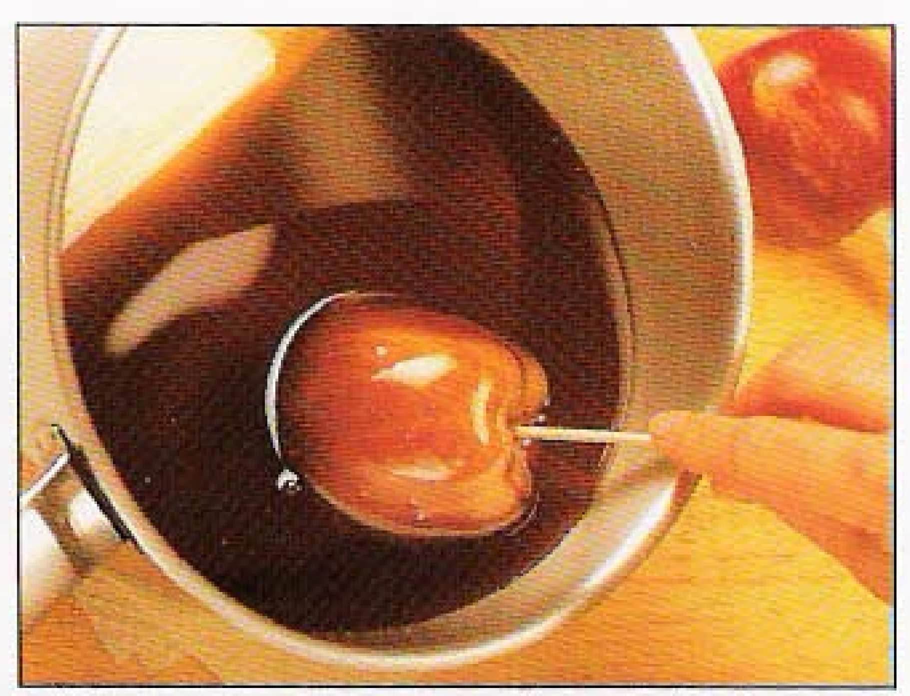
**Nota:** Al tostar el coco, vigílelo con atención, ya que en cuanto empieza a tomar color se dora muy rápidamente.







3. Si utiliza un termómetro para azúcar, la mezcla debe alcanzar una temperatura de 138°C.



4. Sumerja las manzanas en el caramelo, de una en una, para que queden bien cubiertas.

## Rocky Road

*Tiempo de preparación:*
10 minutos
*Tiempo de cocción:*
5 minutos
*Para unas 36 unidades*



*¼ taza de coco rallado*
*100 g de nubes de azúcar blancas*
*100 g de nubes de azúcar rosas*
*½ taza de frutos secos variados sin sal*
*375 g de pepitas de chocolate con leche*

1 Forre con papel de aluminio la base y las paredes de un molde para tartas poco profundo de 27 x 18 cm.
2 Esparza la mitad del coco sobre la base del molde.
3 Corte las nubes de azúcar por la mitad y dispóngalas en el molde alternando los colores y dejando espacio entre ellas. Esparza el coco restante y los frutos secos entre las nubes de azúcar y por el borde del molde.
4 Coloque el chocolate en un cuenco mediano resistente al calor y póngalo al baño María, sin dejar de remover hasta que el chocolate se funda y quede fino. Déjelo enfriar un poco.
5 Vierta el chocolate entre las nubes de azúcar y por los bordes y deje que se endurezca. Corte el dulce en trozos con un cuchillo afilado. Para su conservación, guarde estas golosinas en un recipiente hermético, en un lugar fresco y alejado de la luz, hasta 2 semanas.

### Consejo

Utilice un poco de polvo de amaranto para dar un toque profesional a las manzanas acarameladas. En algunas farmacias podrá encontrar este colorante rojo, utilizado antiguamente por los farmacéuticos en la preparación de medicamentos. Si no lo encuentra, pruebe el colorante alimentario rojo disponible en las tiendas de productos asiáticos.

## Dulces cremosos con pacanas

*Tiempo de preparación:*
10 minutos + 2 horas en reposo
*Tiempo de cocción:*
25 minutos
*Para unas 24 unidades*

*2 tazas de azúcar moreno*
*1½ tazas de suero de leche*
*90 g de mantequilla sin sal, en dados*
*250 g de pacanas, picadas gruesas*
*1 cucharadita de esencia de vainilla*

1 Forre con papel de aluminio una placa de 32 x 28 cm.
2 Mezcle el azúcar y el suero de leche en una cacerola grande de fondo pesado y caliéntelo a fuego medio removiendo hasta que el azúcar se disuelva por completo, pero sin que llegue a hervir. Elimine los cristales de azúcar adheridos a las paredes de la cacerola con un pincel de cocina humedecido. Llévelo a ebullición, baje entonces el fuego ligeramente y deje hervir sin remover durante 20 minutos, o hasta que una cucharadita de la mezcla sumergida en agua fría alcance la fase de bola blanda (vea la pág. 3); o bien, si utiliza un termómetro para azúcar, hasta que alcance una temperatura de 115°C (vea la pág. 3). Retírelo del fuego de inmediato. Añada la mantequilla y deje que se enfríe, sin remover, unos 15 minutos.
3 Cuando la mezcla se haya enfriado, incorpore las pacanas picadas y la vainilla. Con una cuchara de madera, bátalo todo vigorosamente durante 3 minutos. Disponga cucharaditas colmadas de la mezcla sobre la placa y deje que se solidifique a temperatura ambiente. (Tenga en cuenta que éste es un dulce más bien blando.) Consérvelo en un recipiente hermético en un lugar fresco y seco hasta 7 días.

## Penuche

*Tiempo de preparación:*
15 minutos + 2½ horas en reposo
*Tiempo de cocción:*
30 minutos
*Para 36 unidades*

*400 g de azúcar moreno*
*1¼ tazas de nata líquida*
*1 cucharadita de esencia de vainilla*

1 Forre con papel de aluminio la base y las paredes de un molde cuadrado para tartas de 20 cm, de forma que el papel sobresalga por dos de los lados. Unte el papel de aluminio con aceite o mantequilla derretida.
2 Mezcle el azúcar y la nata en una cacerola mediana de fondo pesado y caliéntelo a fuego medio removiendo hasta que el azúcar se disuelva por completo, pero sin que llegue a hervir. Elimine los cristales de azúcar adheridos a las paredes de la cacerola con un pincel humedecido. Llévelo a ebullición, baje el fuego un poco y deje hervir sin remover unos 25 minutos, o hasta que una cucharadita de la mezcla sumergida en agua fría alcance la fase de bola blanda (vea la pág. 3); o bien, si utiliza un termómetro para azúcar, hasta que alcance una temperatura de 115°C (vea la pág. 3). Retírelo del fuego de inmediato.
3 Déjelo enfriar en la cacerola unos 30 minutos. Añada la vainilla y bátalo con una cuchara de madera 5 minutos.
4 Vierta la mezcla en el molde, presiónela, nivele la superficie y marque cuadrados de 2 cm. Déjelo unas 2 horas a temperatura ambiente, hasta que esté sólido. Tire del papel de aluminio para desmoldarlo y córtelo siguiendo las marcas. Guárdelo en un recipiente hermético en un lugar fresco y oscuro hasta 2 semanas.

**Nota:** El Penuche es un dulce tradicional de México.

> **Consejo**
> Utilice una cuchara de madera con mango largo para remover las mezclas de azúcar a altas temperaturas. No use nunca una batidora eléctrica para trabajar el fudge o el penuche, pues la mezcla es demasiado espesa.

*En el sentido de las agujas del reloj, desde la izquierda: Penuche, Rocky Road (pág. 21) y Dulces cremosos con pacanas.*

## Dados crujientes de cacahuete

*Tiempo de preparación:*
15 minutos + 2 horas en el frigorífico
*Tiempo de cocción:*
5 minutos
*Para unas 40 unidades*



*250 g de galletas de chocolate*
*65 g de cacahuetes sin sal (opcional)*
*150 g de chocolate negro de cobertura*
*60 g de mantequilla sin sal*
*½ taza de manteca de cacahuete fina*

1 Forre con papel de aluminio la base y las paredes de un molde para tartas rectangular y llano de 27 x 18 cm. Unte el papel con aceite o con mantequilla derretida.
2 Introduzca las galletas en una bolsa de plástico resistente y tritúrelas con un rodillo, sin que queden demasiado molidas. Colóquelas en un cuenco grande con los cacahuetes, si desea incluirlos en la receta.
3 Mezcle el chocolate, la mantequilla y la manteca de cacahuete en una cacerola mediana y caliéntelo a fuego lento, sin dejar de remover, hasta que la mantequilla se derrita y la mezcla quede fina y homogénea. Incorpórela a las galletas y mézclelo todo bien. Pase la mezcla al molde, presiónela y nivele la superficie con el dorso de una cuchara de metal. Déjelo en el frigorífico 2 horas o hasta que esté sólido.
4 Desmolde el dulce y retire el papel de aluminio. Con un cuchillo afilado, córtelo en dados. Guárdelos en un recipiente hermético y déjelos en un lugar fresco y alejado de la luz o en el frigorífico, si hace calor, hasta 7 días.

## Barritas de muesli y caramelo

*Tiempo de preparación:*
10 minutos
*Tiempo de cocción:*
25 minutos
*Para 24 unidades*

*1 taza de azúcar*
*2 cucharadas de miel*
*2 cucharadas de jarabe de glucosa*
*50 g de mantequilla sin sal*
*⅓ taza de agua*
*400 g de muesli, sin tostar*

1 Forre con papel de aluminio la base y las paredes de un molde para tartas rectangular y llano de 27 x 18 cm. Unte el papel con aceite o con mantequilla derretida.
2 Mezcle el azúcar, la miel, el jarabe de glucosa, la mantequilla y el agua en una cacerola mediana de fondo pesado. Caliéntelo a fuego medio removiendo hasta que el azúcar se disuelva por completo, pero sin que llegue a hervir. Elimine los cristales de azúcar adheridos a las paredes de la cacerola con un pincel humedecido. Llévelo a ebullición, baje el fuego ligeramente y deje hervir sin remover unos 20 minutos, o hasta que una cucharadita de la mezcla sumergida en agua fría alcance la fase de bola dura (vea la pág. 3); o bien, si usa un termómetro para azúcar, hasta que alcance una temperatura de 122°C (vea la pág. 3). Retírelo del fuego de inmediato.
3 Coloque el muesli en un cuenco grande (que no sea de plástico) previamente calentado. Incorpore la mezcla de caramelo y remueva rápidamente hasta que quede bien distribuido. Vierta la mezcla en el molde preparado y nivele la superficie con el dorso de una cuchara de metal. Mientras esté todavía caliente, marque 24 rectángulos y, una vez frío, corte las barritas. Guárdelas en un recipiente hermético en un lugar fresco y alejado de la luz hasta 7 días.

## Cubitos de coco

*Tiempo de preparación:*
30 minutos
*Tiempo de cocción:* ninguno
*Para 30 unidades*



*2½ tazas de azúcar glas*
*¼ cucharadita de crémor tártaro*
*1 clara de huevo, poco batida*
*¼ taza de leche condensada*
*1¾ tazas de coco rallado*
*colorante alimentario rosa*

1 Unte con mantequilla fundida o con aceite un molde alargado de 26 x 8 x 4,5 cm. Forre la base con papel y engráselo.
2 Tamice el azúcar glas y el crémor tártaro sobre un cuenco mediano y forme un hueco en el centro. Incorpore la clara de huevo mezclada con la leche condensada. Añada la mitad del coco y remueva con una cuchara de madera. Agregue el coco restante y mézclelo todo con la mano hasta obtener una mezcla homogénea. Divida la mezcla en dos cuencos. Añada el colorante rosa a una mitad y amase con la mano para distribuir el color de forma uniforme.
3 Disponga la mezcla rosa en la base del molde y presiónela; cúbrala con la mezcla blanca y presione también para nivelarla. Déjelo en la nevera 1 hora o hasta que esté sólido. Desmóldelo y córtelo en dados. Consérvelos en un recipiente hermético en un lugar fresco y oscuro hasta 2 semanas.

**Nota:** Si prefiere unos dulces con más sabor, añada esencia de fresa a la mezcla rosa.





*Desde la izquierda: Barritas de muesli y caramelo, Dados crujientes de cacahuete y Cubitos de coco.*

## Fudge de chocolate sencillo

*Tiempo de preparación:*
10 minutos
*Tiempo de cocción:*
5 minutos
*Para 64 unidades*



*125 g de chocolate negro para cocinar, troceado*
*125 g de mantequilla sin sal*
*1½ tazas de azúcar glas, tamizado*
*2 cucharadas de leche*
*½ taza de pacanas, almendras, nueces o avellanas, picadas gruesas*

1 Forre con papel de aluminio la base y las paredes de un molde para tartas cuadrado y poco profundo de 17 cm de lado. Unte el papel con aceite o con mantequilla derretida.
2 Mezcle el chocolate, la mantequilla, el azúcar y la leche en una cacerola mediana de fondo pesado y caliéntelo a fuego lento hasta que el chocolate y la mantequilla se fundan y la mezcla quede fina. Llévelo a ebullición y déjelo hervir sólo 1 minuto. Retírelo del fuego y bátalo con una cuchara de madera hasta que la mezcla quede fina. Incorpore los frutos secos picados y remueva.
3 Vierta la mezcla en el molde preparado, nivele la superficie con el dorso de una cuchara de metal y coloque el molde sobre una rejilla hasta que se enfríe. Cuando el fudge esté sólido, desmóldelo, retire el papel de aluminio con cuidado y córtelo en dados. Para conservarlo, guárdelo en un recipiente hermético en un lugar fresco y alejado de la luz hasta 7 días.



## Fudge de caramelo cubierto de chocolate

*Tiempo de preparación:*
20 minutos
*Tiempo de cocción:*
20 minutos
*Para 36 unidades*

*2 tazas de azúcar*
*1 taza de leche*
*⅔ taza de nata líquida*
*¼ taza de jarabe de maíz claro*
*1 cucharadita de esencia de vainilla*
*80 g de chocolate negro para cocinar, troceado*

1 Forre con papel de aluminio la base y las paredes de un molde para tartas cuadrado y hondo de 20 cm de lado. Unte el papel con mantequilla derretida o con aceite.
2 Mezcle el azúcar, la leche, la nata y el jarabe de maíz en una cacerola grande de fondo pesado. Caliéntelo a fuego medio removiendo hasta que el azúcar se disuelva por completo, pero sin que llegue a hervir. Llévelo a ebullición, baje entonces el fuego ligeramente y deje hervir sin remover unos 15 minutos, o hasta que una cucharadita de la mezcla sumergida en agua fría alcance la fase de bola blanda (vea la pág. 3); o bien, si utiliza un termómetro para azúcar, hasta que alcance una temperatura de 115°C (vea la pág. 3). Retírelo del fuego de inmediato.
3 Déjelo enfriar unos 5 minutos. A continuación, añada la esencia de vainilla y bata vigorosamente con una cuchara de madera durante 5 minutos o hasta que la mezcla empiece a espesar y a quedar sin brillo. Viértala en el molde preparado, nivele la superficie y déjela enfriar sobre una rejilla.
4 Coloque el chocolate en un cuenco pequeño resistente al calor y póngalo al baño María sin dejar de remover hasta que se funda y quede fino. Déjelo enfriar un poco y extiéndalo uniformemente sobre el fudge con un cuchillo de hoja plana. Déjelo reposar y, una vez sólido, desmóldelo. Retire con cuidado el papel de aluminio y corte el fudge en dados. Para su conservación, guárdelo en un recipiente hermético en un lugar fresco y alejado de la luz hasta 2 semanas.

*Fudge de chocolate sencillo (arriba) y Fudge de caramelo cubierto de chocolate (abajo).*

## Bolas de palomitas caramelizadas

*Tiempo de preparación:*
20 minutos
*Tiempo de cocción:*
10 minutos
*Para 50 unidades*

*2 cucharadas de aceite*
*½ taza de maíz para palomitas*
*¾ taza de azúcar*
*80 g de mantequilla sin sal*
*2 cucharadas de miel*
*2 cucharadas de nata líquida*

**1** Caliente el aceite en una cacerola grande a fuego medio. Añada el maíz y tape la cacerola con una tapadera que ajuste bien. Agite la cacerola de vez en cuando, sujetando la tapadera con firmeza. Cuando las palomitas dejen de saltar, retírelas del fuego, páselas a un cuenco grande y resérvelas.
**2** Mezcle el azúcar, la mantequilla, la miel y la nata en un cazo pequeño de fondo pesado. Caliéntelo a fuego medio removiendo hasta que el azúcar se disuelva por completo, pero sin que llegue a hervir. Elimine los cristales de azúcar adheridos a las paredes del cazo con un pincel humedecido. Llévelo a ebullición y deje hervir sin remover 5 minutos.
**3** Vierta el caramelo sobre las palomitas y distribúyalo uniformemente con 2 cucharas de metal. Cuando la mezcla se haya enfriado lo suficiente para manipularla, pero aún no esté sólida, forme bolas de palomitas del tamaño de una pelota de golf con las manos untadas con aceite. Dispóngalas sobre una rejilla hasta que se solidifiquen. Puede conservarlas en un recipiente hermético en un lugar fresco y oscuro hasta 1 semana.

**Nota:** Manipule la mezcla de caramelo con precaución. Ésta debe estar templada para poder moldearla con facilidad, pero sin quemarse las manos.

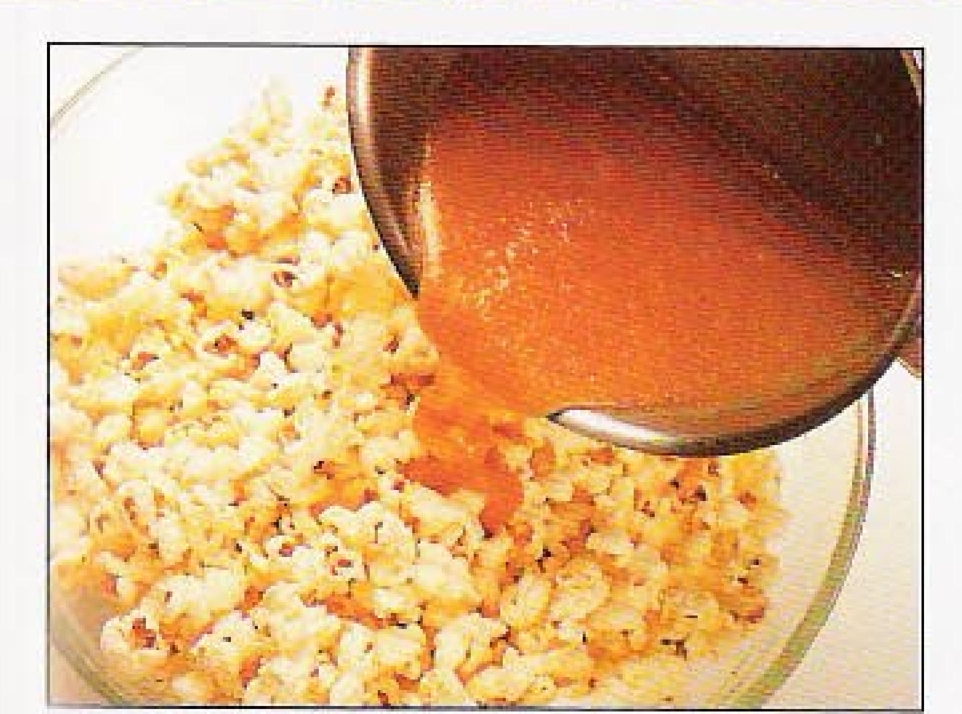
*Bolas de palomitas caramelizadas.*



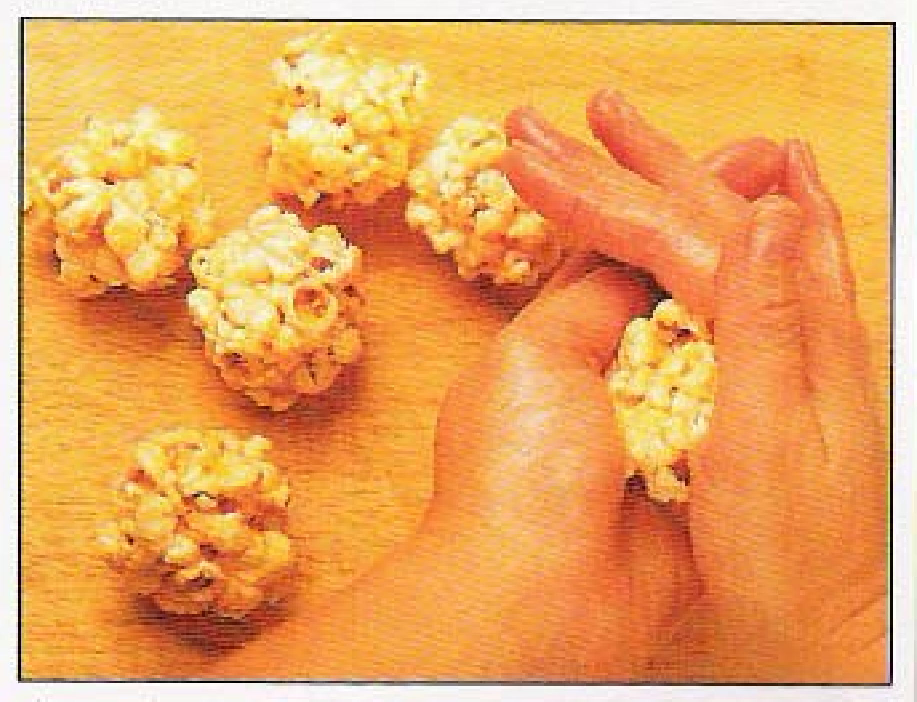
*1. Para preparar Bolas de palomitas caramelizadas, añada el maíz, tape la cacerola y agítela a veces.*



*2. Mezcle el azúcar, la mantequilla, la miel y la nata en un cazo pequeño de fondo pesado.*



*3. Vierta el caramelo sobre las palomitas y distribúyalo uniformemente con dos cucharas de metal.*



*4. Con las manos untadas con aceite, forme bolas de palomitas del tamaño de una pelota de golf.*

## Troncos de jengibre y albaricoque

*Tiempo de preparación:* 40 minutos
*Tiempo de cocción:* ninguno
*Para 24 unidades*



*½ taza de cacahuetes tostados, sin sal*
*½ taza de manteca de cacahuete crujiente*
*85 g de orejones*
*50 g de jengibre confitado*
*2 cucharadas de azúcar glas*
*2 cucharadas de almendras en láminas*
*50 g de chocolate negro de cobertura, troceado*

1 Con el robot de cocina, triture los cacahuetes, la manteca de cacahuete, los orejones, el jengibre y el azúcar glas entre 15 y 20 segundos o hasta que la mezcla quede fina y sin grumos.
2 Tome 2 cucharaditas de la mezcla y moldee pequeños troncos con las manos. Colóquelos en una bandeja y disponga por encima de cada uno las almendras, de manera que queden solapadas.
3 Coloque el chocolate en un cuenco pequeño resistente al calor, póngalo al baño María y remueva hasta que se funda y quede fino. Déjelo enfriar ligeramente y decore los troncos con líneas de chocolate en zigzag. Refrigere los dulces hasta que estén sólidos. Puede conservarlos en un recipiente hermético hasta 2 semanas.

**Nota:** Una crujiente variación de esta receta consiste en recubrir los troncos con almendras picadas antes de decorarlos con el chocolate.

## Dulces de coco y melocotón

*Tiempo de preparación:* 40 minutos + 2 horas en el frigorífico
*Tiempo de cocción:* 15 minutos
*Para 40 unidades*



*250 g de melocotones secos*
*1 cucharadita de ralladura de naranja*
*½ taza de zumo de naranja*
*2 cucharadas de azúcar moreno*
*50 g de mantequilla sin sal*
*100 g de nubes de azúcar blancas*
*⅓ de coco rallado*
*2 cucharadas de copos de avena*
*¼ taza de leche malteada en polvo*
*½ taza de leche en polvo*
*⅔ taza de coco rallado, adicional*

1 Forre con papel de aluminio la base y las paredes de un molde rectangular para tartas poco profundo de 18 x 27 cm. Unte el papel con aceite o con mantequilla derretida.
2 Mezcle los melocotones, la ralladura, el zumo y el azúcar en una cacerola mediana de fondo pesado. Caliéntelo a fuego lento, sin dejar de remover, hasta que el azúcar se disuelva por completo. Llévelo a ebullición, baje el fuego ligeramente y deje hervir durante 15 minutos o hasta que se absorba todo el líquido y los melocotones estén tiernos. Agregue la mantequilla y las nubes de azúcar, y remueva hasta que se derritan y la mezcla quede fina. Retírela entonces del fuego y deje enfriar un poco.
3 Esparza el coco y los copos de avena sobre una placa de horno y tuéstelo bajo el grill, previamente calentado, durante 5 minutos. (Vigile que el coco no se queme). Pase la mezcla de melocotón al robot de cocina, añada toda la leche en polvo, el coco y los copos de avena tostados y tritúrelo todo durante 15 segundos o hasta que la mezcla quede fina.
4 Viértala a cucharadas en el molde preparado, nivele la superficie con la mano humedecida y deje el dulce en el frigorífico unas 2 horas o hasta que se solidifique.
5 Una vez sólido, desmóldelo y retire el papel de aluminio. Con un cuchillo afilado, córtelo en rectángulos y recúbralos con el coco adicional. Guarde estos dulces en un recipiente hermético, dispuestos en capas separadas por hojas de papel encerado. Puede conservarlos hasta 2 semanas.

*Dulces de coco y melocotón (arriba) y Troncos de jengibre y albaricoque (abajo).*

## Nougat cubierto de chocolate

*Tiempo de preparación:*
1 hora + 1 noche en el frigorífico
*Tiempo de cocción:*
30 minutos
*Para 80 unidades*

*1½ tazas de azúcar*
*⅓ taza de jarabe de caña*
*¾ taza de glucosa líquida*
*2 cucharadas de extracto de malta*
*2 cucharadas de agua*
*2 huevos*
*60 g de mantequilla sin sal*
*200 g de chocolate negro de cobertura*

1 Forre con papel de aluminio la base y las paredes de un molde para tartas rectangular y poco profundo de 18 x 27 cm. Unte el papel con aceite o con mantequilla derretida.
2 Mezcle el azúcar, el jarabe de caña, la glucosa, el extracto de malta y el agua en una cacerola grande de fondo pesado. Caliéntelo a fuego medio removiendo hasta que el azúcar se disuelva por completo, pero sin que llegue a hervir. Elimine los cristales de azúcar adheridos a las paredes de la cacerola con un pincel humedecido. Llévelo a ebullición, baje entonces el fuego ligeramente y deje hervir sin remover entre 15 y 20 minutos, o hasta que una cucharadita de la mezcla sumergida en agua fría alcance la fase de bola dura (vea la pág. 3); o bien, si utiliza un termómetro para azúcar, hasta que alcance una temperatura de 122°C (vea la pág. 3). Retírelo del fuego de inmediato.
3 Coloque las claras de huevo en un cuenco grande bien seco y móntelas a punto de nieve con la batidora eléctrica. Incorpore un cuarto del caramelo caliente, virtiendo un chorro fino y batiendo constantemente hasta que la mezcla espese y adquiera un tono brillante (unos 5 minutos).
4 Ponga de nuevo al fuego el caramelo restante. Llévelo a ebullición, baje el fuego ligeramente y deje hervir sin remover entre 5 y 10 minutos, o hasta que una cucharadita de la mezcla sumergida en agua fría alcance la fase de caramelo duro (vea la pág. 3); o bien, si utiliza un termómetro para azúcar, hasta que alcance una temperatura de 154°C (vea la pág. 3). Retírelo del fuego de inmediato. Incorpore el resto de caramelo a la mezcla de huevo, virtiendo un chorro fino y batiendo constantemente hasta que la mezcla espese. Añada las yemas de huevo y la mantequilla, y bata hasta obtener una mezcla homogénea.
5 Viértala en el molde preparado y nivele la superficie. Congele el nougat hasta que se endurezca, preferiblemente toda una noche. Una vez sólido, desmóldelo y córtelo en trozos iguales con un cuchillo afilado previamente sumergido en agua caliente.
6 Forre una bandeja para galletas con papel encerado. Coloque el chocolate en un cuenco pequeño resistente al calor, póngalo al baño María y remueva hasta que se funda y quede fino. Déjelo enfriar un poco (vea la nota). Con la ayuda de dos tenedores, sumerja rápidamente en el chocolate los trozos de nougat, de uno en uno. Deje escurrir el exceso de chocolate y disponga los dulces sobre la bandeja preparada. Déjelos en el frigorífico 30 minutos o hasta que estén sólidos. Consérvelos en un recipiente hermético en un lugar fresco y seco hasta 7 días.

**Nota:** El chocolate no debe estar demasiado caliente, pues el nougat podría derretirse.

## Racimos dulces de frutos secos

*Tiempo de preparación:*
20 minutos + 30 minutos en el frigorífico
*Tiempo de cocción:*
10 minutos
*Para 20 unidades*



*125 g de chocolate negro para cocinar, troceado*
*½ taza de frutos secos variados sin sal, picados*

1 Forre una bandeja de horno con papel de aluminio.
2 Coloque el chocolate en un cuenco mediano resistente al calor, póngalo al baño María y remueva hasta que se funda y esté fino. Incorpore los frutos secos al chocolate y remueva hasta que queden bien cubiertos. Retírelo del fuego.
3 Disponga cucharaditas colmadas de la mezcla sobre la bandeja preparada y refrigérela 30 minutos o hasta que los dulces estén sólidos. Guárdelos en un recipiente hermético en un lugar fresco y oscuro, o en el frigorífico si hace calor, hasta 7 días.

**Nota:** Si tuesta los frutos secos antes de incorporarlos al chocolate fundido, obtendrá dulces más crujientes. Para elaborar Racimos dulces de almendras, utilice almendras troceadas en lugar de frutos secos variados.

> **Consejo**
> Para tostar los frutos secos, espárzalos sobre una placa de horno ligeramente engrasada y hornéelos a 180°C durante 10 minutos o hasta que se doren. Déjelos enfriar en la misma placa.







*Nougat cubierto de chocolate (arriba) y Racimos dulces de frutos secos.*

# Bombones sencillos

Los bombones propuestos en este capítulo son deliciosos y muy fáciles de elaborar. No obstante, la elegancia de las Estrellas de merengue y chocolate o de los Bombones de pistacho y almendra conseguirá impresionar a sus invitados.

## Pastillas marmoladas a la naranja

*Tiempo de preparación:*
15 minutos
*Tiempo de cocción:*
5 minutos
*Para 48 unidades*



*300 g de pepitas de chocolate blanco*
*300 g de chocolate negro de cobertura, troceado*
*4 gotas de esencia de naranja*

1 Unte con aceite o con mantequilla derretida un molde para brazo de gitano de 30 x 25 x 2 cm. Cubra la base con papel parafinado de forma que éste sobresalga por dos de los lados.
2 Coloque las pepitas de chocolate blanco en un cuenco mediano resistente al calor y póngalo al baño María, sin dejar de remover hasta que el chocolate se funda y quede fino. Déjelo enfriar ligeramente y proceda del mismo modo con el chocolate negro. Añada dos gotas de esencia de naranja a cada uno de los cuencos con chocolate y remueva bien.
3 Vierta cucharadas de chocolate fundido en el molde preparado, alternando los dos colores. Incline el molde un poco hacia los lados para que el chocolate quede distribuido uniformemente. Con el extremo romo de una brocheta de madera, remueva para crear un efecto marmolado y deje que se solidifique.
4 Tire con cuidado del papel para desmoldar el chocolate y luego despéguelo suavemente. Con un cuchillo afilado, corte el chocolate en cuadrados.
Para conservar estos bombones, guárdelos en un recipiente hermético en un lugar fresco y alejado de la luz, o en el frigorífico si hace calor, hasta 4 semanas.

*Pastillas marmoladas a la naranja (arriba) y Racimos de fruta seca (pág. 36) (abajo).*

## Racimos de fruta seca

*Tiempo de preparación:*
10 minutos
*Tiempo de cocción:*
5 minutos
*Para unas 30 unidades*



*250 g de chocolate negro para cocinar, troceado*
*300 g de fruta seca variada*

1 Forre una placa de horno de 32 x 38 cm con papel de aluminio.
2 Coloque el chocolate en un cuenco mediano resistente al calor y póngalo al baño María, sin dejar de remover hasta que se funda y quede fino. Déjelo enfriar ligeramente.
3 Añada la fruta seca al chocolate fundido y remueva bien. Disponga cucharadas rasas de la mezcla sobre la placa preparada y déjelo a temperatura ambiente hasta que se solidifique. Guarde los dulces en un recipiente hermético en un lugar fresco y oscuro, o en el frigorífico, si hace calor, hasta 4 semanas.

**CONSEJO**
Pruebe esta sencilla receta de chocolate a la taza para adultos: Funda 200 g de chocolate negro o con leche de buena calidad e incorpórele 1 litro de leche caliente mezclada con ½ taza de ron, brandy o su licor preferido.

## Bombones rellenos de dátil y mazapán

*Tiempo de preparación:*
20 minutos
*Tiempo de cocción:*
5 minutos
*Para 20 unidades*



*2 cucharadas de azúcar glas*
*50 g de mazapán*
*20 g de almendras, en tiras finas*
*20 dátiles, deshuesados*
*200 g de chocolate negro de cobertura, troceado*

1 Forre con papel de aluminio una placa de 32 x 28 cm.
2 Espolvoree la superficie de trabajo con azúcar glas y amase el mazapán junto con las almendras. Moldee la masa en forma de tronco de 20 cm de largo y córtela en 20 trozos.
3 Abra los dátiles por la mitad, a lo largo, e introduzca un trozo de mazapán en el centro. Vuelva a dar al dátil su forma original con los dedos.
4 Coloque el chocolate en un cuenco pequeño resistente al calor y póngalo al baño María, sin dejar de remover hasta que se funda y quede fino. Déjelo enfriar un poco. Con la ayuda de dos tenedores, sumerja en el chocolate los dátiles, de uno en uno. Deje escurrir el exceso de chocolate, disponga los bombones sobre la placa preparada y déjelos reposar hasta que estén sólidos. Guárdelos en un recipiente hermético en un lugar fresco y oscuro, o en el frigorífico si hace calor, hasta 4 semanas.

## Delicias de jengibre

*Tiempo de preparación:*
10 minutos
*Tiempo de cocción:*
5 minutos
*Para unas 18 unidades*



*200 g de chocolate negro para cocinar, troceado*
*250 g de jengibre confitado, en dados pequeños*

1 Forre una placa de horno de 32 x 28 cm con papel de aluminio.
2 Coloque el chocolate en un cuenco mediano resistente al calor y póngalo al baño María, sin dejar de remover hasta que se funda y quede fino. Déjelo enfriar ligeramente.
3 Agregue el jengibre confitado al chocolate y remueva bien. Disponga cucharadas colmadas de la mezcla sobre la placa preparada y déjelo a temperatura ambiente hasta que se solidifique. Para conservar estos bombones, guárdelos en un recipiente hermético en un lugar fresco y alejado de la luz, o en el frigorífico si hace calor, hasta 4 semanas.

**Nota:** El jengibre escarchado es demasiado dulce para esta receta.

*Delicias de jengibre (arriba) y Bombones rellenos de dátil y mazapán (abajo).*

## Troncos de regaliz

*Tiempo de preparación:*
20 minutos
*Tiempo de cocción:*
10 minutos
*Para unas 44 unidades*



*2 tiras de regaliz de 90 cm*
*150 g de chocolate negro de cobertura, troceado*
*60 g de pepitas de chocolate blanco*

1 Forre una placa de horno de 32 x 28 cm con papel de aluminio. Corte las tiras de regaliz en trozos de 4 cm.
2 Coloque el chocolate negro en un cuenco mediano resistente al calor y póngalo al baño María, sin dejar de remover hasta que se funda y quede fino. Déjelo enfriar un poco. Con la ayuda de dos tenedores, sumerja en el chocolate los trozos de regaliz, de uno en uno. Deje escurrir el exceso de chocolate, disponga los dulces en la placa preparada y déjelos a temperatura ambiente hasta que se solidifiquen.
3 Coloque las pepitas de chocolate blanco en un cuenco mediano resistente al calor y póngalo al baño María, sin dejar de remover hasta que se funda y quede fino. Déjelo enfriar un poco y decore con el chocolate blanco la parte superior de los troncos. Déjelos secar a temperatura ambiente.
Guarde los Troncos de regaliz en un recipiente hermético en un lugar fresco y alejado de la luz, o en el frigorífico si hace calor, hasta 4 semanas.



## Bombones crujientes con nueces

*Tiempo de preparación:*
20 minutos +
1 hora en el frigorífico
*Tiempo de cocción:*
10 minutos
*Para 56 unidades*

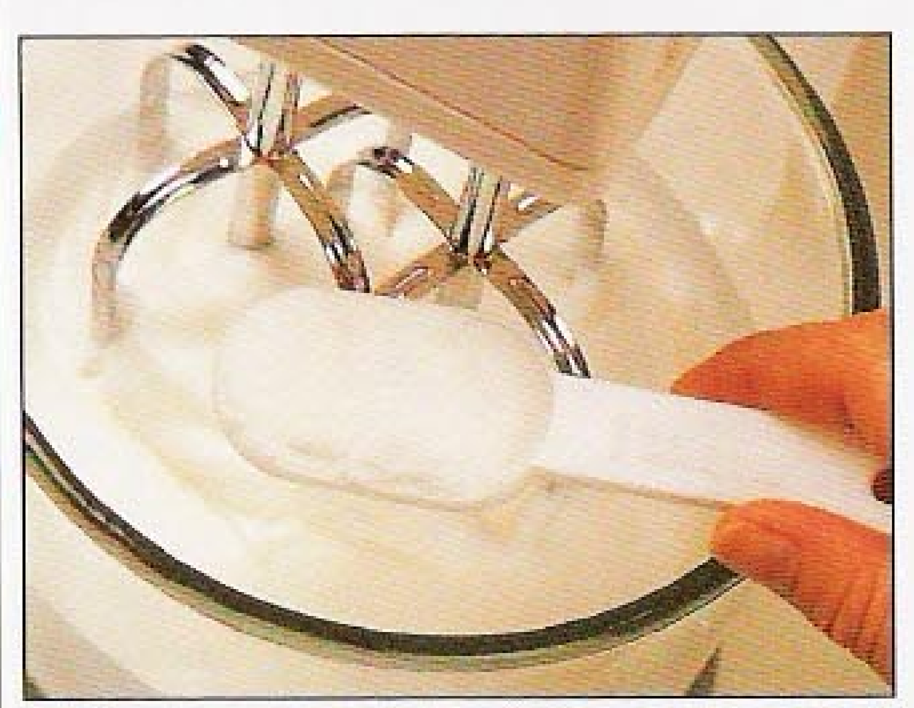


*125 g de mantequilla sin sal*
*½ taza de azúcar*
*125 g de galletas, trituradas*
*1 taza de nueces, picadas*
*½ taza de cacao*
*1 huevo batido*
*125 g de chocolate negro para cocinar, troceado*

1 Forre con papel de aluminio la base y las paredes de un molde para tartas poco profundo de 27 x 18 cm, de forma que el papel sobresalga por dos de los lados. Unte el papel con mantequilla derretida o con aceite.
2 Mezcle la mantequilla y el azúcar en una cacerola grande de fondo pesado y caliéntelo a fuego medio hasta que la mantequilla se funda y el azúcar se disuelva.
3 Baje el fuego. Añada las galletas trituradas, las nueces picadas y el cacao y remueva hasta obtener una mezcla homogénea. Retírelo del fuego y déjelo enfriar un poco. Incorpore el huevo batido (vea la nota) y bata bien con una cuchara de madera. Vierta la mezcla en el molde preparado, presiónela firmemente y nivele la superficie con el dorso de una cuchara de metal.
4 Coloque el chocolate en un cuenco pequeño resistente al calor y póngalo al baño María, sin dejar de remover hasta que se funda y quede fino. Déjelo enfriar un poco y viértalo sobre la base de galleta. (Si lo desea, puede decorarlo con trozos de nueces.) Déjelo en el frigorífico durante 1 hora.
5 Tire con suavidad del papel de aluminio para desmoldar la masa y córtela en 56 cuadraditos con un cuchillo afilado. Conserve estos bombones en un recipiente hermético en un lugar fresco y alejado de la luz, o en el frigorífico si hace calor, hasta 2 semanas.

**Nota:** Asegúrese de que la mezcla de galletas y nueces no está demasiado caliente al añadir el huevo, ya que éste se "cocería" y formaría grumos.

*Troncos de regaliz (arriba) y Bombones crujientes con nueces (abajo).*


1. *Para elaborar Estrellas de merengue y chocolate, añada el azúcar de forma gradual sin dejar de batir.*


2. *Con la manga pastelera, forme pequeñas estrellas de merengue sobre las placas preparadas.*





# Estrellas de merengue y chocolate

*Tiempo de preparación:*
30 minutos
*Tiempo de cocción:*
1 hora + 10 minutos
*Para 36 unidades*

*3 claras de huevo*
*¾ taza de azúcar extrafino*
*½ cucharadita de vinagre blanco*
*¼ cucharadita de crémor tártaro*
*60 g de chocolate negro, troceado*
*20 g de grasa vegetal blanca*

1 Precaliente el horno a 120°C. Unte dos placas de horno de 32 x 28 cm con aceite o con mantequilla derretida, forre las bases con papel y engráselo.
2 Coloque las claras de huevo en un cuenco pequeño bien seco (vea la nota). Con la batidora eléctrica, monte las claras a punto de nieve.
3 Añada el azúcar de forma gradual, batiendo constantemente hasta que se disuelva por completo y la mezcla espese y adquiera un tono brillante. Agregue el vinagre y el crémor tártaro, y bátalo todo hasta obtener una mezcla homogénea.
4 Introduzca la mezcla a cucharadas en una manga pastelera con boquilla estrellada y forme pequeñas estrellas de merengue sobre las placas preparadas. Hornéelas 1 hora o hasta que el merengue tenga un aspecto pálido y crujiente. Apague el horno y deje los merengues dentro hasta que se enfríen por completo. Sáquelos entonces.
5 Coloque el chocolate y la grasa vegetal en un cuenco mediano resistente al calor y póngalo al baño María hasta que se funda el chocolate y la mezcla quede fina. Déjelo enfriar un poco.
6 Sumerja la parte superior de las estrellas de merengue en la mezcla de chocolate y déjelas boca arriba sobre una rejilla hasta que el chocolate se solidifique. Puede conservar estos dulces en un recipiente hermético en un lugar fresco y seco hasta 3 semanas.

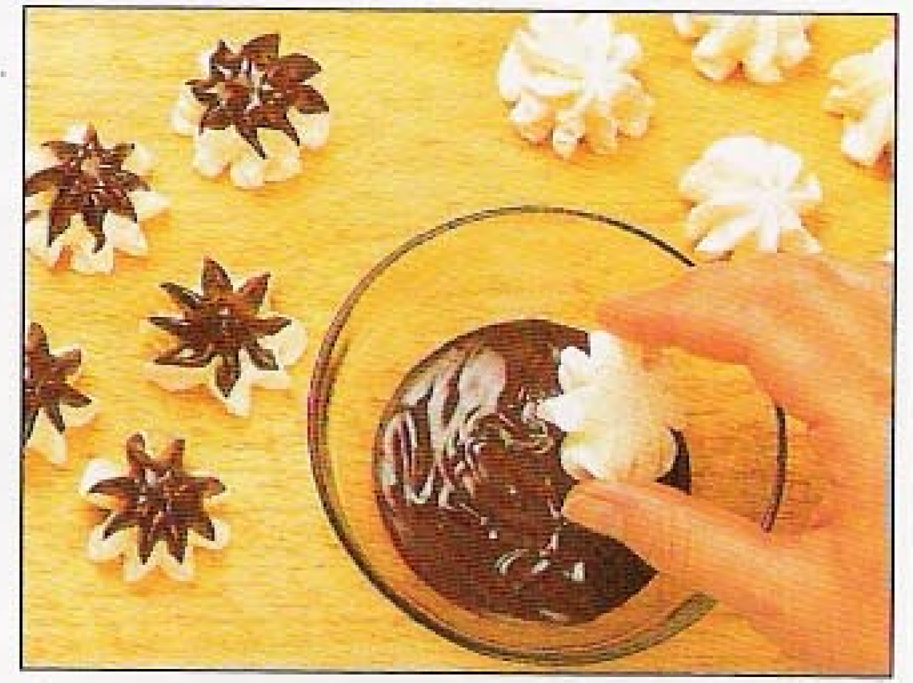
**Nota:** Asegúrese de que el cuenco que utiliza para batir el merengue está completamente limpio. Cualquier resto de grasa impediría que las claras montasen.

*Estrellas de merengue y chocolate.*

## CONSEJO

El merengue estará hecho cuando esté blanco o ligeramente dorado y crujiente por fuera, pero tierno por dentro. Si lo combina con otros ingredientes, como crema pastelera o helado, sírvalo al instante, pues al cabo de una o dos horas empieza a reblandecerse. Puede congelar el merengue ya horneado hasta 6 meses.


3. *Funda el chocolate y la grasa vegetal en un cuenco mediano resistente al calor.*


4. *Sumerja la parte superior de las estrellas de merengue en la mezcla de chocolate.*

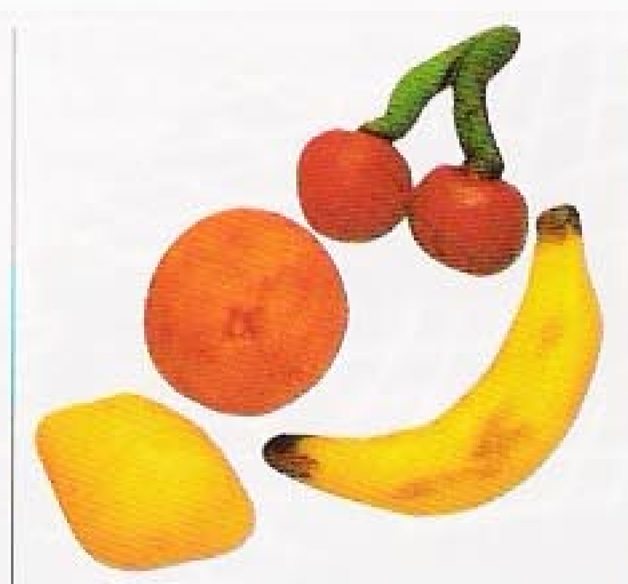
## Barritas de chocolate, miel y pacanas

*Tiempo de preparación:*
25 minutos
*Tiempo de cocción:*
5 minutos
*Para 50 unidades*



*200 g de chocolate negro para cocinar, troceado*
*40 g de barritas de miel, picadas gruesas*
*⅓ taza de pacanas, picadas gruesas*

1 Forre la base y las paredes de un molde alargado de 26 x 8 x 4,5 cm con papel de aluminio, de forma que éste sobresalga por dos de los lados.
2 Coloque el chocolate en un cuenco mediano resistente al calor y póngalo al baño María, sin dejar de remover hasta que se funda y quede fino. Retírelo del fuego, incorpore las barritas de miel y las pacanas picadas, y remueva suavemente hasta que queden bien cubiertas con el chocolate.
3 Vierta la mezcla en el molde, nivele la superficie y refrigérelo hasta que se endurezca. Una vez sólido, tire del papel de aluminio para desmoldarlo. Retire el papel y corte el dulce en porciones muy finas. Consérvelo en un recipiente hermético en un lugar fresco y seco, o en la nevera si hace calor, hasta 2 semanas.



## Bombones de pistacho y almendra

*Tiempo de preparación:*
50 minutos
*Tiempo de cocción:*
5 minutos
*Para 28 unidades*



*150 g de pepitas de chocolate blanco*
*28 moldecitos de papel de aluminio para bombones*
*100 g de queso fresco, reblandecido*
*2 cucharadas de azúcar glas, tamizado*
*40 g de mantequilla, reblandecida*
*2 cucharadas de almendras molidas*
*2 cucharadas de pistachos molidos*
*50 g de chocolate negro, rallado chocolate negro rallado adicional, para decorar*

1 Coloque la pepitas de chocolate blanco en un cuenco pequeño resistente al calor y póngalo al baño María, sin dejar de remover hasta que se funda y quede fino. Vierta una cucharadita de chocolate fundido en cada moldecito y distribúyalo por las paredes con un pincel pequeño, de forma que quede una capa gruesa y sin agujeros. Prepare los moldes de chocolate de uno en uno. Colóquelos boca abajo sobre una rejilla para que se solidifiquen.
2 Bata el queso en un cuenco pequeño hasta que quede fino y cremoso. Añada el azúcar y la mantequilla y bátalo 2 minutos o hasta que la mezcla quede fina y esponjosa. Agregue los frutos secos y el chocolate rallado y remueva con una cuchara de metal hasta que la mezcla sea homogénea.
3 Retire los moldecitos de aluminio de los moldes de chocolate. Introduzca a cucharadas la mezcla de queso en una manga pastelera pequeña con boquilla redonda estrecha y dispóngala en forma de remolino en los moldes. Espolvoree los bombones con el chocolate rallado adicional. Guárdelos en un recipiente hermético en el frigorífico hasta 7 días.

**CONSEJO**
Para dar un toque sofisticado a las trufas y a los pasteles de chocolate, tamice por encima cacao en polvo de buena calidad. Si prefiere un sabor más dulce, mezcle el cacao con una cantidad igual de azúcar glas o utilice chocolate en polvo.

*Barritas de chocolate, miel y pacanas (arriba) y Bombones de pistacho y almendra (abajo).*

## Bombones de macadamia

*Tiempo de preparación:*
20 minutos +
1 hora en el frigorífico
*Tiempo de cocción:*
5 minutos
*Para 60 unidades*



*250 g de galletas, trituradas*
*1 taza de coco rallado*
*½ taza de cacao*
*1¼ taza (150 g) de nueces de macadamia, trituradas*
*400 g de leche condensada*
*60 g de mantequilla sin sal, derretida*
*80 g de pepitas de chocolate blanco*

1 Forre con papel de aluminio la base y las paredes de un molde para tartas rectangular y llano de 30 x 20 cm, de forma que el papel sobresalga por dos de los lados. Úntelo con aceite o con mantequilla fundida.
2 Coloque las galletas, el coco, el cacao y las nueces de macadamia en un cuenco grande. Forme un hueco en el centro y añada la leche condensada y la mantequilla derretida. Remueva hasta obtener una mezcla homogénea.
3 Vierta la mezcla en el molde preparado, presiónela con firmeza y nivele la superficie con el dorso de una cuchara de metal. Refrigere la mezcla durante 1 hora.
4 Coloque las pepitas de chocolate en un cuenco pequeño resistente al calor y póngalo al baño María, sin dejar de remover hasta que se funda y quede fino. Déjelo enfriar ligeramente y dibuje un enrejado de chocolate blanco sobre el dulce de macadamia. Déjelo solidificar a temperatura ambiente. Tire del papel de aluminio para desmoldarlo y retire el papel con delicadeza. Con un cuchillo afilado, corte el dulce en 60 cuadrados pequeños. Consérvelo en un recipiente hermético en un lugar fresco y alejado de la luz, o en el frigorífico si hace calor, hasta 2 semanas.

**Nota:** Si lo prefiere, puede substituir las nueces de macadamia por pacanas o nueces.

## Bombones de fruta confitada

*Tiempo de preparación:*
45 minutos
*Tiempo de cocción:*
5 minutos
*Para 15 unidades*



*130 g de peras confitadas*
*130 g de melocotones confitados*
*100 g de pepitas de chocolate negro*
*50 g de pepitas de chocolate blanco*

1 Forre con papel encerado una placa de horno. Corte cada fruta confitada en dos o tres trozos, según su tamaño.
2 Coloque las pepitas de chocolate negro en un cuenco pequeño resistente al calor y póngalo al baño María, sin dejar de remover hasta que se funda y quede fino. Déjelo enfriar ligeramente.
3 Sumerja en el chocolate la mitad de cada trozo de fruta, de uno en uno. Deje escurrir el exceso de chocolate, disponga los bombones sobre la placa y déjelos solidificar a temperatura ambiente.
4 Coloque las pepitas de chocolate blanco en un cuenco pequeño y póngalo al baño María, sin dejar de remover hasta que se funda y quede fino. Déjelo enfriar un poco. Introdúzcalo a cucharadas en una manga pastelera pequeña de papel y cierre bien el extremo abierto. Corte la punta de la manga y decore el chocolate negro con líneas desordenadas de chocolate blanco. Deje que se solidifique. Guarde estos bombones en un recipiente hermético en un lugar fresco y seco hasta 3 semanas.

### CONSEJO
Una presentación atractiva es primordial. Para dar un toque especial a sus bombones y dulces, dispóngalos en cajas o cestas pequeñas, forradas con lazos, encajes o incluso blondas de papel. Parecerán auténticos tesoros.

*Bombones de macadamia (arriba) y Bombones de fruta confitada (abajo).*





*Lazos y palitos de chocolate (izquierda) y Barquillos de chocolate con avellanas (derecha).*

## Lazos y palitos de chocolate

*Tiempo de preparación:* 25 minutos
*Tiempo de cocción:* 5 minutos
*Para unas 20 unidades*



*100 g de pepitas de chocolate negro*
*2 cucharadas de azúcar terciado*

1 Coloque las pepitas de chocolate en un cuenco mediano resistente al calor y póngalo al baño María, sin dejar de remover hasta que se funda y quede fino. Déjelo enfriar un poco.
2 Introduzca a cucharadas el chocolate en una manga pastelera pequeña de papel y cierre bien el extremo abierto. Corte la punta de la manga y forme lazos y palitos de chocolate sobre una hoja de papel encerado.
3 Antes de que el chocolate esté sólido, espolvoréelo con el azúcar. Deje que se endurezca por completo. Conserve estos dulces en un recipiente hermético en un lugar fresco y seco hasta 4 semanas.

**Nota:** Si lo desea, añada unas gotas de esencia para aromatizar el chocolate.

> **Consejo**
> Si organiza una fiesta infantil, prepare una ensalada de golosinas colocando diversos dulces de colores en un cuenco grande forrado con tela o papel de color verde lechuga.

## Barquillos de chocolate con avellanas

*Tiempo de preparación:* 45 minutos
*Tiempo de cocción:* 15 minutos
*Para 32 unidades*



*200 g de chocolate negro para cocinar, troceado*
*16 barquillos para helados (de 4 x 6 cm)*
*¼ taza de crema de cacao con avellanas*
*60 g de mantequilla*
*¼ taza de avellanas o nueces molidas*

1 Forre una bandeja para horno con papel de aluminio y marque un cuadrado de 18 cm







*Rocas de coco.*

de lado en el papel.
2 Coloque el chocolate en un cuenco mediano resistente al calor y póngalo al baño María, sin dejar de remover hasta que se funda y quede fino. Extienda la mitad del chocolate de forma uniforme sobre el cuadrado marcado. Disponga 8 barquillos sobre el chocolate y presione suavemente. Refrigérelo hasta que esté sólido.
3 Mezcle la crema de cacao con avellanas, la mantequilla y las avellanas molidas en un cazo pequeño. Caliéntelo a fuego lento hasta que la mantequilla se derrita y la mezcla quede fina. Retírelo del fuego y déjelo enfriar un poco. Extienda la mezcla de forma uniforme sobre la base de barquillos, a continuación cúbrala con los barquillos restantes y presione con suavidad. Extienda el resto de chocolate por encima de los barquillos y refrigérelo de nuevo hasta que esté sólido.
4 Con un cuchillo afilado, córtelo en cuadrados. Conserve estos barquillos en un recipiente hermético en un lugar fresco y seco hasta 4 semanas.

## Rocas de coco

*Tiempo de preparación:* 25 minutos
*Tiempo de cocción:* 5 minutos
*Para 20 unidades*



*200 g de pepitas de chocolate con leche*
*¾ taza de coco rallado*
*¼ taza de coco picado*

1 Forre una bandeja de horno con papel de aluminio.
2 Coloque las pepitas de chocolate en un cuenco mediano resistente al calor y póngalo al baño María, sin dejar de remover hasta que se funda y quede fino. Agregue el coco rallado y siga removiendo hasta obtener una mezcla homogénea.
3 Esparza el coco picado sobre una placa de horno y tuéstelo bajo el grill, previamente calentado, durante 5 minutos o hasta que se dore un poco.
4 Disponga cucharaditas colmadas de la mezcla de chocolate sobre la bandeja preparada y esparza el coco tostado por encima. Deje que se solidifiquen por completo. Conserve estos dulces en un recipiente hermético en un lugar fresco y seco hasta 4 semanas.

# Bombones para ocasiones especiales

Algunas ocasiones requieren un final de película. Para elaborar estos bombones necesitará un poco de tiempo y de concentración, pero el esfuerzo valdrá la pena. Una fuente con tres o cuatro clases de bombones, acompañados de un buen café o un licor exquisito, constituirá el final espectacular de una cena especial.



## Trufas de chocolate

*Tiempo de preparación:*
15 minutos +
1 hora en el frigorífico
*Tiempo de cocción:*
5 minutos
*Para unas 40 unidades*

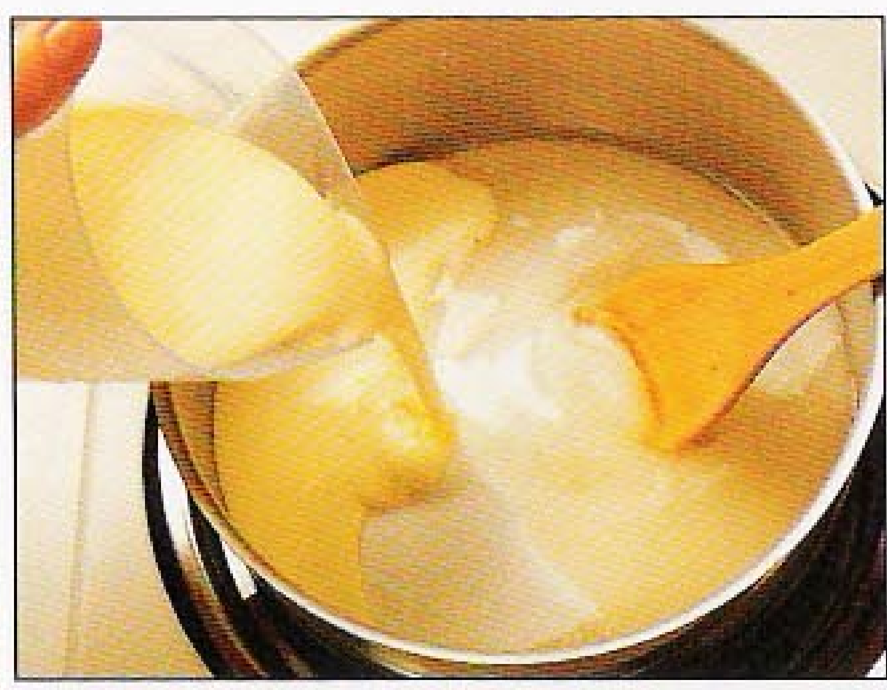
 

150 *300 g de chocolate negro para cocinar, troceado*
45 *90 g de mantequilla sin sal*
1/4 *½ taza de nata líquida*
*2 cucharadas de brandy*
*cacao, para cubrir las trufas*

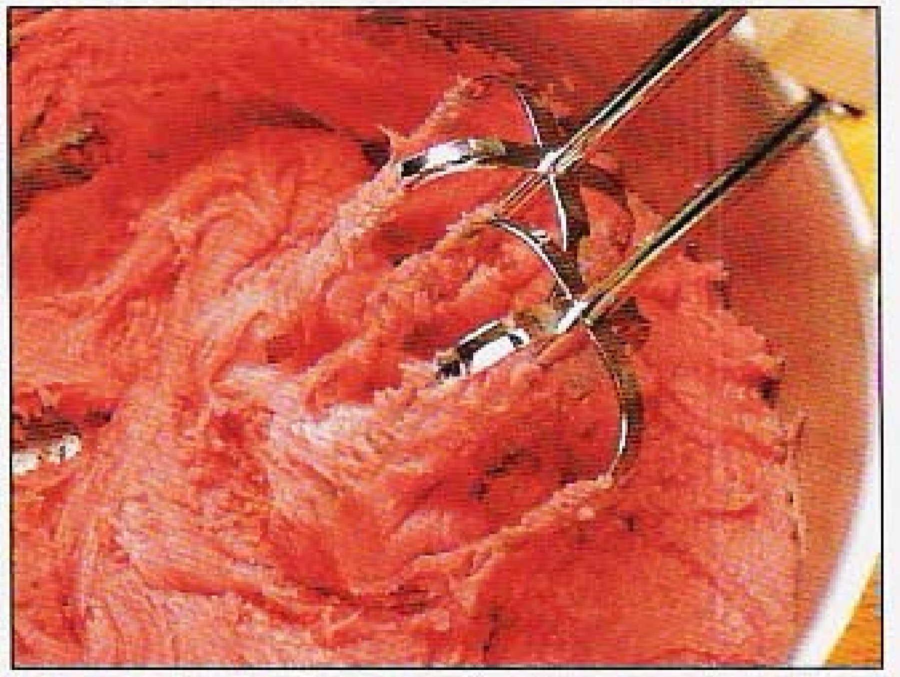
1 Coloque el chocolate en un cuenco mediano. Mezcle la mantequilla y la nata en un cazo pequeño de fondo pesado y caliéntelo a fuego lento, removiendo hasta que se derrita la mantequilla. Llévelo a ebullición y retírelo entonces del fuego. Vierta la mezcla de nata caliente sobre el chocolate y remueva con una cuchara de madera hasta que el chocolate se funda y la mezcla quede fina. Incorpore el brandy.
2 Refrigere la mezcla, removiendo de vez en cuando. Una vez se haya solidificado lo suficiente para poder manipularla, tome cucharaditas colmadas de la mezcla y forme bolas.
3 Tamice el cacao sobre papel encerado y pase por encima cada trufa hasta que queden bien cubiertas de cacao. Déjelas en el frigorífico hasta que estén sólidas. Guárdelas en un recipiente hermético en el frigorífico hasta 2 semanas.

**Nota:** Es posible que después de pasar las trufas por el cacao queden marcas de los dedos. Para eliminarlas, moldéelas de nuevo poco antes de servirlas.

*En el sentido de las agujas del reloj, desde la izqda.: Remolinos de chocolate a la naranja, Trufas de chocolate y Corazones de fresa.*



1. *Para elaborar Corazones de fresa, mezcle el azúcar, la nata, el jarabe de glucosa y la glicerina.*



2. *Bata la mezcla durante 8 minutos, hasta que se vuelva espesa y opaca.*

## Corazones de fresa

*Tiempo de preparación:*
15 minutos
*Tiempo de cocción:*
30 minutos
*Para unas 35 unidades*

*1½ tazas de azúcar*
*⅔ taza de nata líquida*
*¼ taza de jarabe de glucosa*
*1 cucharada de glicerina*
*2 cucharaditas de aroma de fresa*
*4 gotas de colorante alimentario rojo*
*300 g de chocolate negro de cobertura, troceado*

1 Mezcle el azúcar, la nata, la glucosa y la glicerina en una cacerola mediana de fondo pesado. Caliéntelo a fuego medio removiendo hasta que el azúcar se disuelva por completo, pero sin que llegue a hervir. Elimine los cristales de azúcar de las paredes de la cacerola con un pincel humedecido. Llévelo a ebullición, baje el fuego y déjelo hervir sin remover 15 minutos, o hasta que una cucharadita de la mezcla sumergida en agua fría alcance la fase de bola blanda (vea la pág. 3); o bien, si usa un termómetro para azúcar, hasta que alcance una temperatura de 115°C (vea la pág. 3). Retire la cacerola del fuego de inmediato y colóquela sobre una tabla de madera.
2 Añada el aroma y el colorante y bata la mezcla con la batidora eléctrica unos 8 minutos, hasta que se vuelva espesa y opaca. Vuélquela sobre la superficie de trabajo ligeramente espolvoreada con fécula de maíz y amásela hasta que quede fina. Déjela enfriar.
3 Pase el rodillo sobre el fondant hasta que tenga un grosor de 1 cm y córtelo en figuras con un cortapastas pequeño en forma de corazón (de unos 4 cm de ancho).
4 Forre una bandeja con papel de aluminio. Coloque el chocolate en un cuenco mediano resistente al calor y póngalo al baño María, sin dejar de remover hasta que se funda y quede fino. Déjelo enfriar un poco. Con la ayuda de dos tenedores, sumerja en el chocolate los corazones, de uno en uno y con cuidado. Deje escurrir el exceso de chocolate y disponga los bombones sobre la bandeja preparada. Deje que se solidifiquen. Guárdelos en un recipiente hermético en un lugar fresco y alejado de la luz hasta 2 semanas.

## Remolinos de chocolate a la naranja

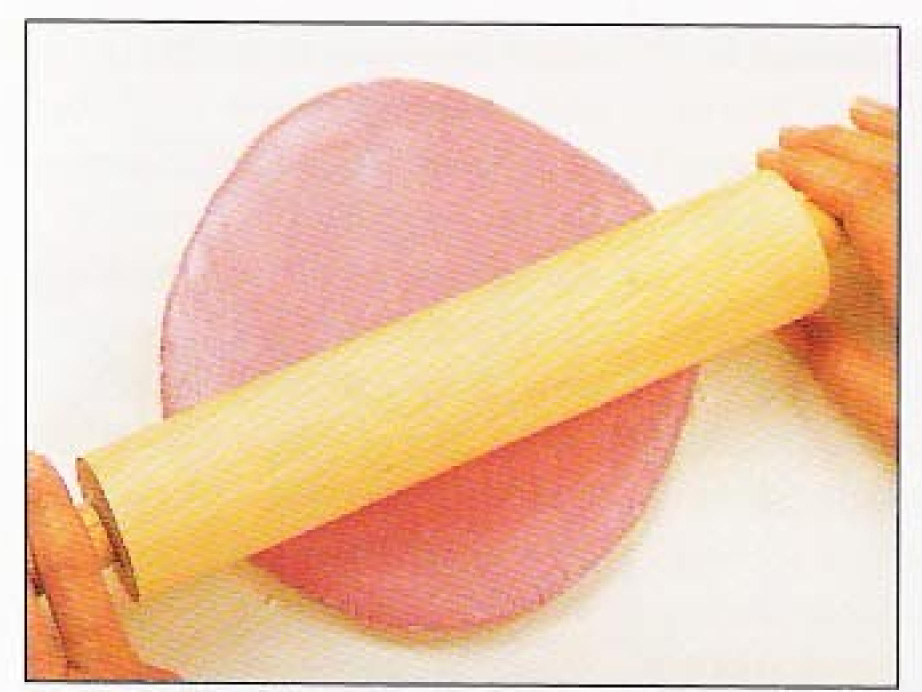
*Tiempo de preparación:*
20 minutos + 2 horas en el frigorífico
*Tiempo de cocción:*
5 minutos
*Para 48 unidades*

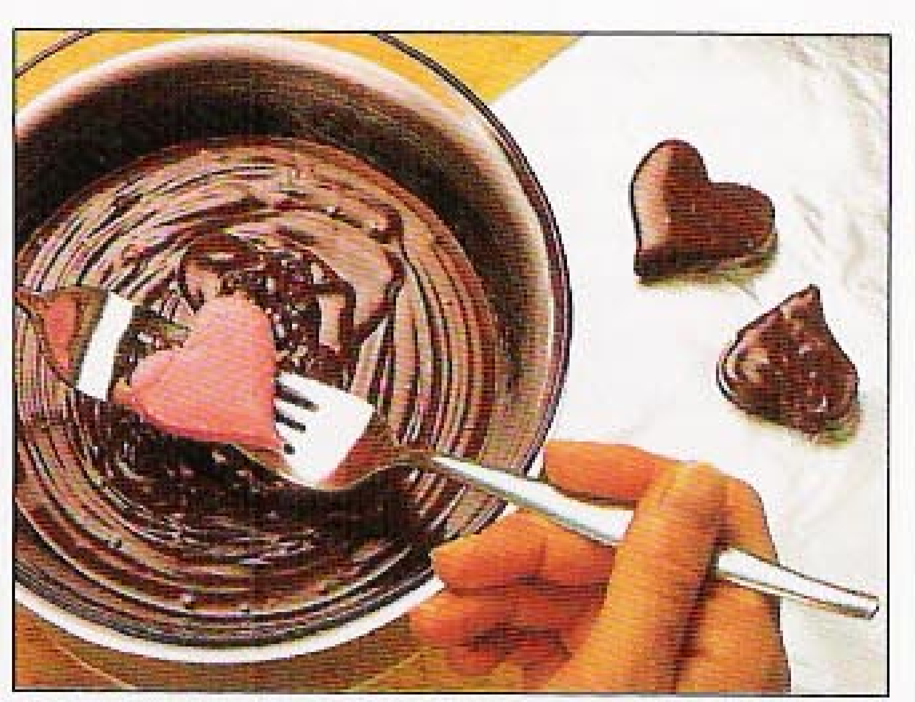
*125 g de chocolate negro para cocinar, troceado*
*90 g de mantequilla sin sal*
*2 tazas de azúcar glas tamizado*
*4 yemas de huevo*
*1 cucharadita de ralladura fina de naranja*
*48 moldecitos de papel o papel de aluminio para bombones*







3. *Pase un rodillo sobre el fondant hasta que tenga un grosor de 1 cm.*



4. *Con la ayuda de dos tenedores, sumerja en el chocolate los corazones, de uno en uno.*

1 Mezcle el chocolate y la mantequilla en un cazo pequeño de fondo pesado. Caliéntelo a fuego muy lento sin dejar de remover hasta que se fundan y la mezcla resulte homogénea. Retírela del fuego y pásela a un cuenco mediano.
2 Incorpore de forma gradual el azúcar glas y vaya removiendo con una cuchara de madera. Añada las yemas de huevo, de una en una, y bata bien después de cada adición. Agregue la ralladura de naranja y bátalo todo. Deje la mezcla en el frigorífico unas 2 horas, hasta que esté suficientemente sólida para poder manipularla.
3 Introduzca la mezcla a cucharadas en una manga pastelera con boquilla estrellada y forme remolinos en los moldecitos. Refrigere los bombones hasta que estén sólidos. Consérvelos en un recipiente hermético en el frigorífico hasta 3 días.

Nota: Podrá encontrar moldecitos para bombones en tiendas de menaje o de artículos para pastelería.

## Moldes vieneses

*Tiempo de preparación:*
25 minutos + 30 minutos en reposo
*Tiempo de cocción:*
15 minutos
*Para 16 unidades*

*80 g de chocolate negro de cobertura, troceado*
*16 moldecitos de papel de aluminio para bombones*
*80 g de pepitas de chocolate con leche*
*2 cucharadas de nata líquida*
*1 cucharadita de café instantáneo en polvo*
*60 g de chocolate blanco, troceado*
*chocolate en polvo, para espolvorear*

1 Coloque el chocolate negro en un cuenco pequeño resistente al calor y póngalo al baño María, sin dejar de remover hasta que se funda y quede fino. Déjelo enfriar un poco. Vierta una cucharadita de chocolate fundido en cada moldecito y distribúyalo por las paredes con un pincel pequeño, de forma que quede una capa gruesa y sin agujeros. Prepare los moldes de chocolate de uno en uno. Colóquelos boca abajo sobre una rejilla para que se solidifiquen.
2 Coloque las pepitas de chocolate con leche en un cuenco pequeño. Mezcle la nata con el café en polvo en un cazo pequeño de fondo pesado y caliéntelo a fuego lento removiendo hasta que la mezcla resulte homogénea. Llévelo a ebullición y retírelo entonces del fuego. Vierta la mezcla de nata caliente sobre el chocolate y remueva con una cuchara de madera hasta que el chocolate se funda y la mezcla quede fina. Déjelo enfriar.
3 Disponga una cucharadita de la mezcla de café fría en cada molde de chocolate.
4 Coloque el chocolate blanco en un cuenco pequeño resistente al calor y póngalo al baño María, sin dejar de remover hasta que se funda. Déjelo enfriar hasta que esté prácticamente sólido,

removiendo de vez en cuando. Disponga medias cucharaditas de chocolate blanco sobre la mezcla de café, de forma que la superficie quede rugosa. Deje que los bombones se solidifiquen por completo. Retire los moldecitos de aluminio y espolvoree ligeramente los bombones con chocolate en polvo. Consérvelos en un recipiente hermético en el frigorífico hasta 2 semanas.

## Ramitas de chocolate al brandy

*Tiempo de preparación:*
20 minutos
*Tiempo de cocción:*
5 minutos
*Para 25 unidades*



*100 g de mazapán*
*1 cucharadita de brandy*
*125 g de chocolate negro de cobertura, troceado*

1 Forre una placa de horno de 32 x 28 cm con papel de aluminio.
2 Moldee el mazapán en forma de disco plano, colóquelo en un cuenco mediano y agregue el brandy. Trabaje el mazapán con las manos para incorporar el licor.
3 Sobre una tabla de madera, moldee el mazapán en forma de tronco de 25 cm de largo y córtelo en 25 trozos iguales. Con la palma de la mano, moldee cada trozo en forma de ramita, de unos 6 cm de largo.
4 Coloque el chocolate en un cuenco mediano resistente al calor y póngalo al baño María, sin dejar de remover hasta que se funda y quede fino. Déjelo enfriar un poco. Tome las ramitas con los dedos y sumérjalas en el chocolate, de una en una. Deje escurrir el exceso de chocolate y dispóngalas sobre la placa preparada procurando que no se toquen. Consérvelas en un recipiente hermético en un lugar fresco y oscuro, o en el frigorífico si hace calor, hasta 4 semanas.

**Nota:** Puede substituir el brandy por su licor preferido.

## Trufas de avellanas

*Tiempo de preparación:*
25 minutos +
1 hora en el frigorífico
*Tiempo de cocción:*
10 minutos
*Para 30 unidades*

*125 g de pepitas de chocolate con leche*
*50 g de mantequilla sin sal*
*2 cucharadas de nata líquida*
*50 g de avellanas molidas*
*250 g de chocolate negro de cobertura, troceado*
*30 mitades de avellanas*

1 Coloque las pepitas de chocolate con leche en un cuenco pequeño. Mezcle la nata y la mantequilla en un cazo pequeño de fondo pesado, caliéntelo a fuego lento hasta que se derrita la mantequilla y llévelo a ebullición. Retírelo entonces del fuego y vierta la mezcla de nata caliente sobre las pepitas de chocolate, removiendo con una cuchara de madera hasta que el chocolate se funda y la mezcla quede fina. Incorpore las avellanas molidas y mézclelo todo bien.
2 Deje la mezcla en el frigorífico 15 minutos o hasta que esté suficientemente sólida para poder manipularla, removiendo de vez en cuando. Tome cucharadas rasas de la mezcla y forme bolas. Vuelva a meterlas en el frigorífico durante otros 15 minutos o hasta que se solidifiquen.
3 Forre una placa de horno de 32 x 28 cm con papel de aluminio. Coloque el chocolate negro en un cuenco mediano resistente al calor y póngalo al baño María, sin dejar de remover hasta que se funda y quede fino. Déjelo enfriar un poco. Con la ayuda de dos tenedores, sumerja las trufas en el chocolate, de una en una. Deje escurrir el exceso de chocolate y dispóngalas sobre la placa preparada. Decore cada trufa con media avellana, presionándola rápidamente antes de que el chocolate se endurezca. Refrigérelas durante 30 minutos, hasta que estén sólidas. Para su conservación, guarde las trufas en un recipiente hermético en el frigorífico hasta 2 semanas.

*En el sentido de las agujas del reloj, desde la izquierda: Ramitas de chocolate al brandy, Trufas de avellanas y Moldes vieneses (pág. 51).*





*Delicias de tiramisú.*



## Delicias de tiramisú

*Tiempo de preparación:*
15 minutos +
20 minutos en el frigorífico
*Tiempo de cocción:*
10 minutos
*Para 24 unidades*

*6 bizcochos de soletilla grandes*
*50 g de pepitas de chocolate con leche*
*2 cucharadas de nata líquida*
*½ cucharadita de café instantáneo en polvo*
*1½ cucharaditas de ron*
*200 g de chocolate negro de cobertura, troceado*

1 Forre con papel de alumino una placa de 32 x 28 cm.

2 Recorte los extremos redondeados de los bizcochos y corte cada bizcocho en cuatro trozos iguales. Coloque las pepitas de chocolate con leche en un cuenco pequeño. Mezcle la nata y el café en polvo en un cazo pequeño de fondo pesado y caliéntelo a fuego lento, sin dejar de remover hasta que se disuelva el café. Llévelo a ebullición y retírelo entonces del fuego. Vierta la mezcla de nata caliente sobre el chocolate y remueva con una cuchara de madera hasta que el chocolate se funda y la mezcla quede fina. Incorpore el ron.

3 Deje la mezcla en el frigorífico unos 20 minutos y remuévala de vez en cuando. Corte cada trozo de bizcocho por la mitad en sentido horizontal. Unte generosamente las bases de bizcocho con la mezcla fría de chocolate y cúbralas con las mitades superiores. Alise el relleno que sobresalga por los bordes.

4 Coloque el chocolate negro en un cuenco mediano resistente al calor y póngalo al baño María, sin dejar de remover hasta que se funda y quede fino. Déjelo enfriar un poco. Con la ayuda de dos tenedores, sumerja los trozos de bizcocho relleno en el chocolate, de uno en uno. Deje escurrir el exceso de chocolate y disponga los dulces sobre la placa hasta que estén sólidos. Consérvelos en un recipiente hermético en un lugar fresco y oscuro hasta 3 días.







*Trufas de limón.*

## Trufas de limón

*Tiempo de preparación:*
20 minutos +
1 hora en el frigorífico
*Tiempo de cocción:*
5 minutos
*Para unas 15 unidades*



*200 g de chocolate blanco, troceado*
*¼ taza de nata líquida*
*30 g de mantequilla*
*25 g de bizcocho desmigado*
*1 cucharadita de ralladura fina de limón*
*50 g de chocolate blanco adicional, rallado*

1 Forre con papel de aluminio una placa de 32 x 28 cm.

2 Coloque el chocolate en un cuenco pequeño. Mezcle la nata y la mantequilla en un cazo pequeño de fondo pesado y caliéntelo a fuego lento sin dejar de remover hasta que la mantequilla se derrita. Llévelo a ebullición y retírelo entonces del fuego. Vierta la mezcla de nata caliente sobre el chocolate y remueva con una cuchara de madera hasta que el chocolate se funda y la mezcla quede fina. Agregue el bizcocho desmigado y la ralladura de limón y remueva bien.

3 Deje la mezcla en el frigorífico unos 30 minutos, hasta que esté suficientemente sólida para poder manipularla, y remuévala de vez en cuando. Tome cucharaditas colmadas de la mezcla y forme bolas.

4 Esparza el chocolate rallado sobre una hoja de papel encerado. Pase por encima las trufas hasta que queden bien cubiertas y dispóngalas sobre la placa preparada. Refrigérelas unos 30 minutos o hasta que estén sólidas. Consérvelas en un recipiente hermético en el frigorífico hasta 2 semanas.

**Consejo**
Decore los bombones con violetas cubiertas de azúcar para darles un aspecto tradicional. Si prefiere un toque divertido, deje un remolino de chocolate adicional en la parte superior de los bombones.

## Dulces de naranja cubiertos de chocolate

*Tiempo de preparación:*
40 minutos +
una noche en reposo
*Tiempo de cocción:*
30 minutos
*Para unas 48 unidades*

*3 naranjas medianas*
*1 taza de azúcar*
*1 taza de agua*
*1 cucharadita de zumo de limón*
*200 g de chocolate negro de cobertura, troceado*

1 Corte las naranjas a cuartos, pélelas y deje la pulpa aparte. Elimine la pielecilla blanca y corte cada cuarto de corteza longitudinalmente en tiras de 1 cm de ancho.
2 Coloque la corteza de naranja en un cazo pequeño de fondo pesado y cúbrala con agua. Llévela a ebullición y retírela entonces del fuego. Escurra bien la corteza y colóquela de nuevo en el cazo. Repita este proceso de ebullición dos veces más y, por último, deje escurrir la corteza sobre papel absorbente.
3 Mezcle el azúcar, el agua y el zumo de limón en una cacerola mediana de fondo pesado y caliéntelo a fuego medio removiendo hasta que el azúcar se disuelva por completo, pero sin que llegue a hervir. Añada la corteza, llévelo a ebullición, baje entonces el fuego ligeramente y deje hervir sin remover unos 15 minutos o hasta que la corteza se vuelva translúcida. Retírela del fuego de inmediato.
4 Escurra la corteza y dispóngala sobre una rejilla cubierta con papel de aluminio. Déjela secar a temperatura ambiente toda una noche.
5 Coloque el chocolate en un cuenco mediano resistente al calor y póngalo al baño María, sin dejar de remover hasta que se funda y quede fino. Déjelo enfriar un poco. Con la ayuda de dos tenedores, sumerja en el chocolate las tiras de corteza, de una en una. Deje escurrir el exceso de chocolate y disponga los dulces sobre una hoja de papel encerado hasta que estén sólidos. Consérvelos en un recipiente hermético en un lugar fresco y seco hasta 4 semanas.

**Nota:** Pruebe a substituir la corteza de naranja y el chocolate negro por corteza de limón y chocolate blanco.

**Consejo**
Si después de cubrir los dulces sobra chocolate caliente, puede incorporar frutos secos picados, pasas, muesli o cualquier otro ingrediente. Vierta cucharadas de la mezcla sobre papel encerado o de aluminio y deje que se solidifiquen. Otra posibilidad consiste en sumergir en el chocolate galletas de mantequilla o integrales hasta la mitad y dejar que se endurezcan.

## Trufas crujientes con avellanas

*Tiempo de preparación:*
30 minutos +
30 minutos en el frigorífico
*Tiempo de cocción:*
10 minutos
*Para 20 unidades*

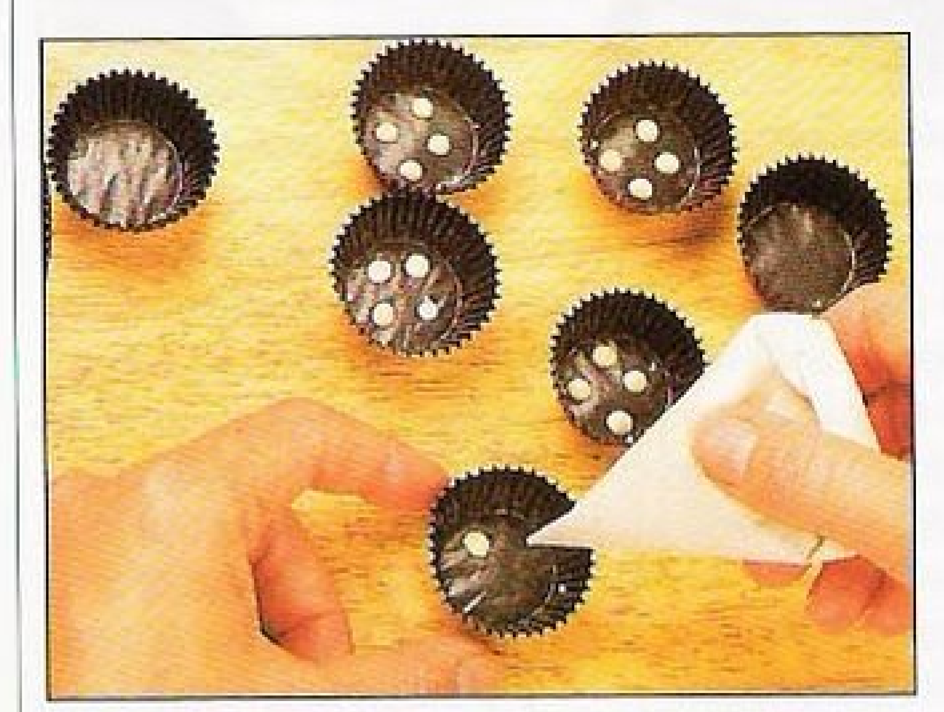
*100 g de chocolate negro para cocinar, troceado*
*¼ taza de nata líquida*
*50 g de mantequilla sin sal*
*¼ taza de crema de cacao con avellanas*
*20 avellanas enteras (50 g)*
*¾ taza de arroz inflado, ligeramente triturado*
*50 g de avellanas adicionales, picadas gruesas*
*150 g de chocolate negro para cocinar adicional, troceado*
*30 g de grasa vegetal blanca*

1 Coloque el chocolate en un cuenco mediano. Mezcle la nata, la mantequilla y la crema de cacao con avellanas en un cazo pequeño de fondo pesado y caliéntelo a fuego lento, sin dejar de remover hasta que se derrita la mantequilla. Llévelo a ebullición y retírelo del fuego de inmediato. Vierta la mezcla de nata caliente sobre el chocolate y remueva con una cuchara de madera hasta que el chocolate se funda y la mezcla quede fina.
2 Deje la mezcla en el frigorífico unos 15 minutos o hasta que se solidifique. Tome cucharadas rasas de la mezcla, coloque una avellana entera en el centro y forme bolas, asegurándose de que la avellana quede totalmente cubierta. Mezcle el arroz inflado con las avellanas picadas y recubra las trufas. Déjelas en el frigorífico 15 minutos o hasta que estén sólidas.
3 Forre una placa de horno de 32 x 28 cm con papel de aluminio. Coloque el chocolate adicional y la grasa vegetal en un cuenco pequeño resistente al calor y póngalo al baño María, sin dejar de remover hasta que se funda y quede fino. Retírelo del fuego y déjelo enfriar un poco.
4 Con la ayuda de dos tenedores, sumerja en el chocolate las trufas, de una en una. Deje escurrir el exceso de chocolate y dispóngalas sobre la placa preparada hasta que se solidifiquen. Para su conservación, guárdelas en un recipiente hermético en el frigorífico hasta 2 semanas.

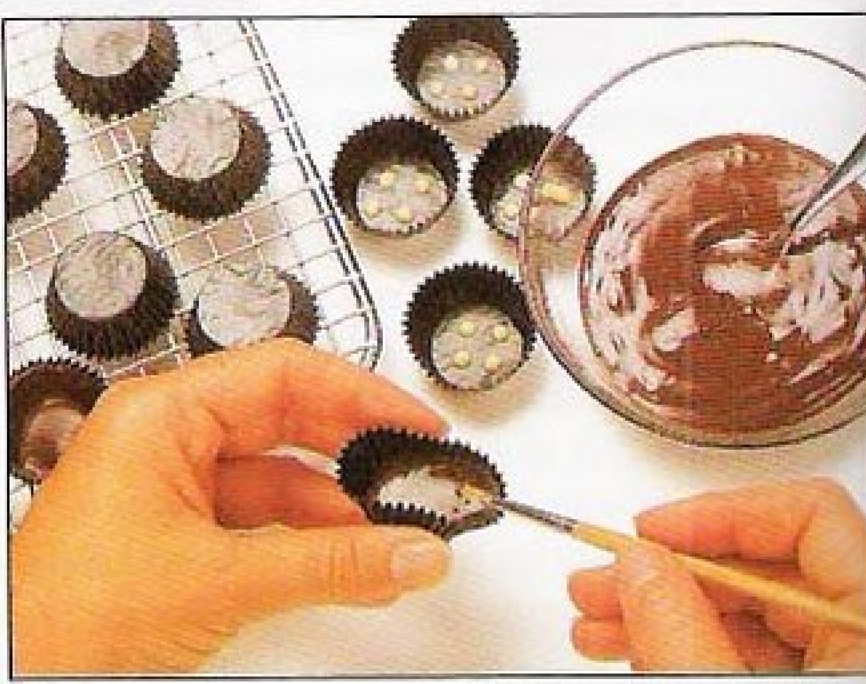




*Trufas crujientes con avellanas (izquierda) y Dulces de naranja cubiertos de chocolate (derecha).*



1. Para elaborar Bombones rellenos de Irish Cream, dibuje 3 ó 4 puntos en la base de cada moldecito.



2. Distribuya el chocolate por las paredes de los moldes con un pincel pequeño.





# Bombones rellenos de Irish Cream

*Tiempo de preparación:*
1 hora
*Tiempo de cocción:*
10 minutos
*Para 28 unidades*



*40 g de chocolate blanco, troceado*
*28 moldecitos de papel de aluminio para bombones*
*50 g de pepitas de chocolate negro*
*¼ taza de azúcar*
*2 cucharadas de agua*
*¼ taza de Irish Cream*

1 Coloque el chocolate blanco en un cuenco pequeño resistente al calor y póngalo al baño María, sin dejar de remover hasta que se funda y quede fino. Introduzca el chocolate a cucharadas en una manga pastelera pequeña de papel y cierre el extremo abierto. Corte la punta de la manga y dibuje 4 puntos o una espiral en la base de cada moldecito. Déjelo solidificar a temperatura ambiente.

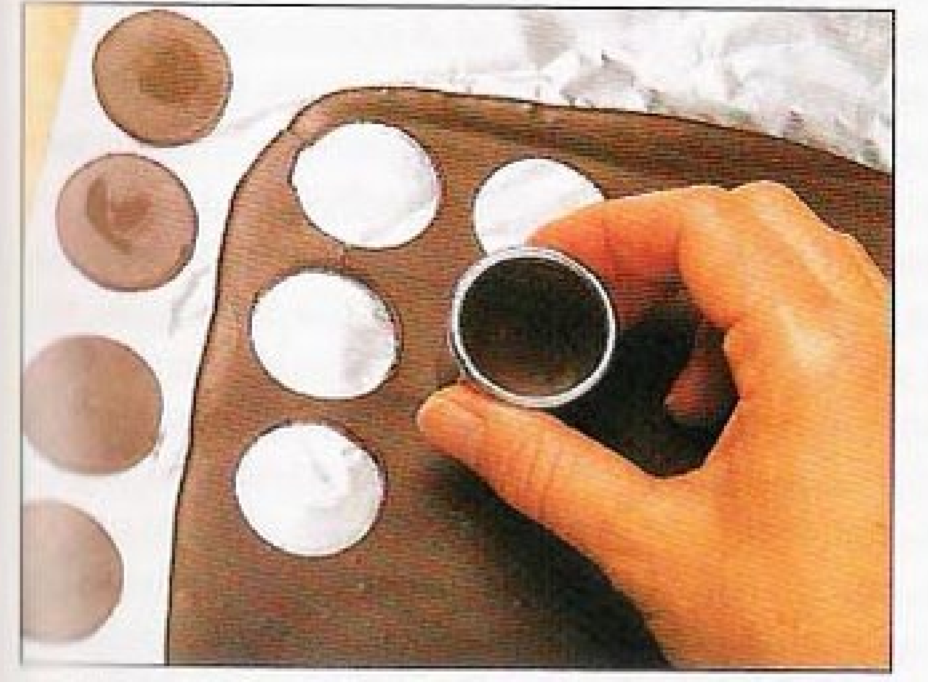
2 Coloque las pepitas de chocolate en un cuenco pequeño resistente al calor y póngalo al baño María, sin dejar de remover hasta que se funda y quede fino. Vierta una cucharadita de chocolate fundido en cada molde y distribúyalo por las paredes con un pincel, de forma que quede una capa gruesa y sin agujeros. Prepare los moldes de chocolate de uno en uno. Déjelos boca abajo sobre una rejilla hasta que estén sólidos.

3 Con el chocolate negro restante, forme una capa de unos 2 mm de grosor sobre una hoja de papel de aluminio. Antes de que el chocolate endurezca del todo, corte 28 discos de unos 2 cm de diámetro para cubrir después los moldes.

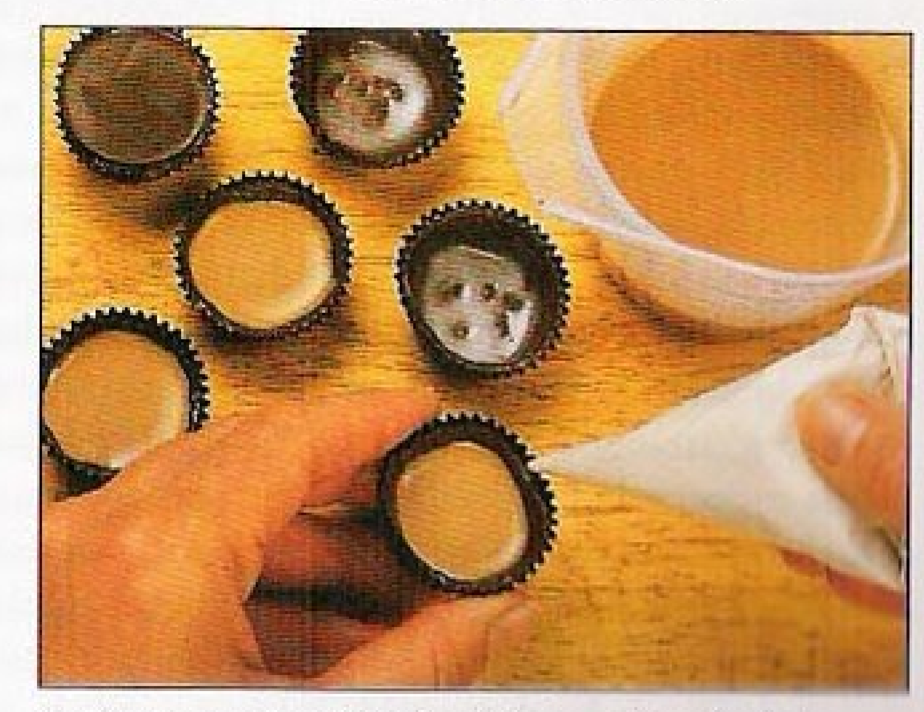
4 Mezcle el azúcar y el agua en un cazo pequeño de fondo pesado y caliéntelo a fuego lento removiendo hasta que el azúcar se disuelva por completo, pero sin que llegue a hervir. Elimine los cristales de azúcar adheridos a las paredes del cazo con un pincel humedecido. Llévelo a ebullición, baje el fuego y deje hervir sin remover durante 10 minutos. Retire el cazo del fuego y deje enfriar. Pinte el interior de cada molde de chocolate con el almíbar frío.

5 Llene ¾ de cada molde con el Irish Cream. Vuelva a fundir el chocolate que le haya sobrado al formar los discos e introdúzcalo en una manga pastelera pequeña de papel. Cierre el extremo abierto y corte la punta de la manga. Disponga cuidadosamente chocolate por el borde de un molde, cúbralo con un disco y presione con suavidad para sellarlo y evitar que se salga el licor. Repita el mismo procedimiento hasta sellar todos los moldes. Una vez sólidos, retire los moldecitos de aluminio. Conserve estos bombones en un recipiente hermético en un lugar fresco y seco hasta 2 semanas.

*Bombones rellenos de Irish Cream.*



3. Corte 28 discos de unos 2 cm de diámetro para cubrir después los moldes de chocolate.



4. Disponga chocolate fundido por el borde de los moldes y cúbralos con un disco para sellarlos.

## Trufas laminadas

*Tiempo de preparación:*
1½ horas
*Tiempo de cocción:*
15-20 minutos
*Para 72 unidades*

***Base y cobertura de las trufas***
*250 g de chocolate negro para cocinar, troceado*

*Capa negra*
*200 g de chocolate negro para cocinar, troceado*
*¼ taza de nata líquida*
*80 g de mantequilla sin sal*

*Capa blanca*
*130 g de chocolate blanco, troceado*
*2 cucharadas de nata líquida*
*40 g de mantequilla sin sal*

1 Coloque boca abajo un molde para tartas rectangular de 30 x 20 cm y cubra la base con papel de aluminio.
2 Para preparar la base de las trufas, coloque el chocolate en un cuenco mediano resistente al calor y póngalo al baño María, sin dejar de remover hasta que se funda y quede fino. Déjelo enfriar un poco. Extienda la mitad del chocolate sobre la base del molde y refrigérelo 10 minutos o hasta que se solidifique. Reserve el chocolate restante.
3 Para preparar la capa negra, coloque el chocolate en un cuenco mediano. Mezcle la nata y la mantequilla en un cazo pequeño de fondo pesado y caliéntelo a fuego lento, sin dejar de remover hasta que se derrita la mantequilla. Llévelo a ebullición y retírelo entonces del fuego. Vierta la mezcla de nata caliente sobre el chocolate y remueva con una cuchara de madera hasta que el chocolate se funda y la mezcla quede fina. Extienda la mitad de la mezcla de modo uniforme sobre la base de chocolate solidificada. Refrigérelo de nuevo hasta que esté sólido. Refrigere también la mezcla restante hasta que empiece a endurecerse.
4 Para preparar la capa blanca, coloque el chocolate blanco en un cuenco mediano. Mezcle la nata y la mantequilla en un cazo pequeño de fondo pesado y caliéntelo a fuego lento removiendo hasta que se derrita la mantequilla. Llévelo a ebullición y retírelo entonces del fuego. Vierta la mezcla de nata caliente sobre el chocolate y remueva con una cuchara de madera hasta que el chocolate se funda y la mezcla quede fina. Extiéndala uniformemente sobre las capas solidificadas y vuelva a refrigerarlo hasta que se solidifique.
5 Con la batidora eléctrica, bata la mezcla restante de la capa negra hasta que resulte espesa y cremosa. Extiéndala de modo uniforme sobre la capa de chocolate blanco y métalo de nuevo en la nevera. Cuando esté duro, cúbralo con el resto de chocolate fundido y deje solificar por completo.
6 Una vez sólido, córtelo en cuadraditos con un cuchillo largo y afilado. Guarde las trufas dentro de un recipiente hermético, en capas separadas por hojas de papel encerado. Manténgalas en un lugar fresco y seco, o en la nevera si hace calor, hasta 4 semanas.

## Confites de menta

*Tiempo de preparación:*
1 hora
*Tiempo de cocción:*
15 minutos
*Para 36 unidades*

*1½ tazas de azúcar*
*⅔ taza de leche*
*¼ taza de glucosa líquida*
*1 cucharada de glicerina*
*2 cucharaditas de esencia de menta*
*colorante alimentario verde*
*250 g de chocolate negro para cocinar, troceado*
*20 g de grasa vegetal blanca*

1 Mezcle el azúcar, la leche, la glucosa y la glicerina en una cacerola mediana de fondo pesado. Caliéntelo a fuego medio removiendo hasta que el azúcar se disuelva por completo, pero sin que llegue a hervir. A continuación, llévelo a ebullición y baje el fuego ligeramente. Deje hervir sin remover durante 15 minutos, o hasta que una cucharadita de la mezcla sumergida en agua fría alcance la fase de bola blanda (vea la pág. 3); o bien, si utiliza un termómetro para azúcar, hasta que alcance una temperatura de 115°C (vea la pág. 3). Retírelo del fuego de inmediato e incorpore la esencia y el colorante.







*Confites de menta (arriba) y Trufas laminadas (abajo).*

2 Pase la mezcla a un cuenco mediano resistente al calor. Con la batidora eléctrica, bata hasta que la mezcla espese y se vuelva opaca. Vuélquela sobre una superficie de trabajo ligeramente espolvoreada con azúcar glas y amásela unos 2 ó 3 minutos o hasta que quede fina. Pásele el rodillo por encima hasta que tenga un grosor de 1 cm y córtela en círculos con un cortapastas de 3 cm. Espolvoree este instrumento con fécula de maíz para evitar que la pasta se adhiera.
3 Coloque el chocolate y la grasa vegetal en un cuenco mediano resistente al calor y póngalo al baño María, sin dejar de remover hasta que el chocolate se funda y la mezcla quede fina. Deje enfriar ligeramente. Con la ayuda de dos tenedores, sumerja en el chocolate los confites de menta, de uno en uno. Deje escurrir el exceso de chocolate. Disponga los bombones sobre una hoja de papel encerado y déjelos a temperatura ambiente hasta que estén sólidos. Consérvelos en un recipiente hermético en un lugar fresco y seco hasta 3 semanas.

**Nota:** La mezcla de menta puede prepararse hasta con 2 semanas de antelación. Consérvela en la nevera, envuelta con film transparente. Cuando vaya a elaborar los confites, corte la masa en círculos y siga el paso 3 de la receta para cubrirlos con chocolate.

## Barquillos de jengibre rellenos

*Tiempo de preparación:*
1 hora
*Tiempo de cocción:*
40 minutos
*Para 32 unidades*

*Barquillos de jengibre*
*50 g de mantequilla*
*¼ taza de azúcar moreno*
*2 cucharadas de jarabe de caña*
*¼ taza de harina, tamizada*
*2 cucharaditas de jengibre molido*

*Crema de mantequilla y pacanas*
*80 g de mantequilla sin sal*
*¼ taza de azúcar glas, tamizado*
*1 yema de huevo*
*1 cucharadita de esencia de vainilla*
*½ taza de pacanas molidas*

*100 g de chocolate negro para cocinar, para cubrir los extremos*

1 Precaliente el horno a 180°C. Unte dos placas de horno de 32 x 28 cm con mantequilla fundida o aceite.
2 Mezcle la mantequilla, el azúcar y el jarabe en un cazo pequeño de fondo pesado. Caliéntelo a fuego lento, sin dejar de remover hasta que la mantequilla se derrita y el azúcar se disuelva por completo. Retírelo del fuego. Agregue la harina y el jengibre, y remueva hasta que la mezcla resulte fina y homogénea.
3 Disponga dos cucharaditas de la mezcla sobre cada una de las placas preparadas, para que así dispongan de espacio suficiente para expandirse. Hornee durante 5 minutos o hasta que la masa crezca y se tueste ligeramente. Deje los discos en las placas durante 30 segundos y luego despéguelos con una espátula de metal. Mientras la masa esté aún caliente, enrolle los discos en el mango de una cuchara de madera para formar cilindros. Cuando estén templados y crujientes, retírelos del mango y colóquelos sobre una rejilla hasta que se enfríen por completo. Proceda del mismo modo con la mezcla restante.
4 Para preparar la crema de mantequilla y pacanas, bata la mantequilla en un cuenco pequeño hasta que resulte ligera y cremosa. Añada el azúcar y bata durante 2 minutos o hasta que la mezcla quede fina y esponjosa. Agregue la esencia de vainilla y las pacanas, y remueva bien hasta obtener una mezcla homogénea. Introdúzcala a cucharadas en una manga pastelera pequeña con boquilla redonda estrecha y rellene los barquillos.
5 Coloque el chocolate en un cuenco pequeño resistente al calor y póngalo al baño María, sin dejar de remover hasta que se funda y quede fino. Déjelo enfriar un poco. Sumerja en el chocolate los extremos de los barquillos, deje escurrir el exceso de chocolate y disponga los dulces sobre una hoja de papel encerado para que se solidifiquen los extremos. Guarde los barquillos en un recipiente hermético en el congelador hasta 4 semanas. Sírvalos helados.

**Nota:** Si lo prefiere, puede congelar los barquillos sin rellenar y rellenarlos con crema de mantequilla y pacanas o con nata recién montada, justo antes de servirlos.

## Bolitas de albaricoque y chocolate blanco

*Tiempo de preparación:*
40 minutos +
15 minutos en el frigorífico
*Tiempo de cocción:*
10 minutos
*Para 32 unidades*



*100 g de orejones*
*1 cucharada de zumo de limón*
*1 cucharada de azúcar moreno*
*1 cucharadita de ralladura de limón*
*½ taza de nata líquida*
*125 g de queso fresco, reblandecido*
*100 g de chocolate blanco, troceado*
*½ taza de coco rallado, tostado*
*¼ taza de chocolate blanco rallado*

1 Mezcle los orejones, el zumo, el azúcar, la ralladura de limón y la nata en una cacerola mediana de fondo pesado. Caliéntelo a fuego lento, sin dejar de remover hasta que el azúcar se disuelva por completo. Llévelo a ebullición, baje entonces el fuego ligeramente y deje hervir entre 10 y 15 minutos o hasta que se absorba todo el líquido y los orejones estén tiernos. Retírelo del fuego y déjelo enfriar un poco.
2 Con la batidora eléctrica, bata el queso fresco en un cuenco mediano hasta que resulte ligero y cremoso. Añádale la mezcla de orejones y bata durante 3 minutos o hasta que la mezcla quede bastante fina.
3 Coloque el chocolate en un cuenco pequeño resistente al calor y póngalo al baño María, sin dejar de remover hasta que se funda y quede fino. Déjelo enfriar ligeramente.
4 Incorpore el chocolate fundido a la mezcla de orejones y bátalo todo durante 1 minuto o hasta que la mezcla quede fina. Refrigérela 15 minutos o hasta que empiece a tomar consistencia.
5 Mezcle el coco y el chocolate rallado en un cuenco mediano. Tome cucharaditas colmadas de la mezcla de orejones y forme bolitas. Cúbralas con la mezcla de coco, dispóngalas sobre una bandeja y métalas en el frigorífico hasta que estén sólidas. Consérvelas en un recipiente hermético en un lugar fresco y seco hasta 4 semanas.





*Barquillos de jengibre rellenos (arriba) y Bolitas de albaricoque y chocolate blanco (abajo).*

# Índice





## OTROS TÍTULOS DE ESTA COLECCIÓN

## H KLICZKOWSKI